



Food 4 Future abordará las acciones y estrategias para una industria alimentaria más sostenible y saludable

Firmas como Coca-Cola o Carrefour, entre muchas otras empresas y organizaciones, desvelarán sus estrategias y planes de acción en sostenibilidad y RSC

Food 4 Future World Summit analizará los retos para conseguir una industria neutral en carbono y la importancia de producir alimentos de una forma más sostenible y que además cuiden la salud del consumidor

Madrid, 8 de marzo de 2022 – La industria de alimentación y bebidas, que supone el 11% del PIB mundial, es además la responsable del consumo del 30% de energía en el mundo y del 22% de las emisiones de gases de efecto invernadero, según datos de la ONU. [Food 4 Future - Expo Foodtech](#), el evento de referencia en innovación y tecnología para los profesionales del sector de la alimentación y bebidas que se celebrará en el BEC de Bilbao del 17 al 19 de mayo, analizará la reformulación de los procesos productivos y modelos de negocio de la industria en busca de sistemas más sostenibles para reducir la huella de carbono en el sector alimentario, entre otros retos a los que se enfrenta.

F4F2022 reunirá a una amplia representación de compañías del ecosistema foodtech en las que la sostenibilidad ya es un eje estratégico fundamental para conseguir una industria neutral en carbono. Todas ellas desvelarán sus acciones y estrategias dirigidas a la reducción de emisiones, el impulso de la eficiencia energética, el desarrollo de envases respetuosos con el medio ambiente, la potenciación de la colaboración con proveedores locales, o de qué manera la tecnología puede ayudar en avanzar hacia la mejora climática y la seguridad alimentaria, entre otras cuestiones.

Para discutir estos asuntos, F4F2022 contará con expertos de la talla de **Carmen Gómez-Acebo**, responsable de sostenibilidad de Coca-Cola; **Ricardo Fernández**, director de calidad y desarrollo sostenible de Carrefour; **José Ordovás**, Director Nutrition and Genomics de Tufts University; **Andoni Luis Aduriz**, chef y fundador de Mugaritz; **Saioa Ramos**, una de las creadoras de la etiqueta ambiental EnviroScore; **Anthony Finbow**, CEO de Eagle Genomics; **Cynthia Reynolds**, fundadora de Circular Regions; **Itziar Tueros**, Food and Health Coordinator de AZTI, o **Joseph Gridley**, director de la Soil Association, que se sumaran a los más de 350 ponentes internacionales que participarán en el **Food 4 Future World Summit**, el mayor congreso europeo sobre innovación tecnológica en alimentación y bebidas que se celebrará en el marco de F4F2022.

Nutrición personalizada para mejorar el bienestar

La ciencia evidencia que el consumo adecuado y balanceado de **macro y micronutrientes** en una pauta dietética personalizada impacta positivamente en nuestra salud, por lo que previene la aparición de ciertas enfermedades (obesidad, diabetes, cáncer, deterioro cognitivo) o, en algunos casos, ayuda a lidiar con estas, además de tener un efecto en nuestro nivel de vida en cuanto a energía, calidad de sueño o microbiota. De este modo, Food 4 Future World Summit también analizará y responderá a cuestiones relacionadas con los modelos alimenticios desde



una perspectiva holística y saludable, con sesiones sobre prácticas reales de **nutrición de precisión**, la cual permite personalizar las pautas alimentarias según las necesidades, actividad y estilo de vida de cada individuo. Asimismo, se debatirá sobre **nutrición deportiva**, para que jugadores de elite puedan evitar lesiones y mejorar su rendimiento a través de alimentos, y sobre el **valor de proteínas** vegetales o alternativas.

“Queremos que Food 4 Future sea una plataforma de intercambio de conocimiento y estrategias donde reunir a las empresas que están liderando la sostenibilidad y el impacto de la alimentación en nuestra salud. Serán sus líderes quienes además nos enseñen cómo están impulsando la adopción tecnológica de las soluciones más innovadoras aplicadas a seguridad alimentaria, packaging, procesamiento de los alimentos o industria 4.0 y robótica, para evolucionar el modelo de negocio y los sistemas productivos hacia un enfoque más sostenible, que permita producir alimentos más respetuosos con el planeta y que cuiden la salud del consumidor”, afirma Sergio Fabregat, director de Food 4 Future.