



Economía circular, agricultura regenerativa y pesca sostenible para reducir el desperdicio alimentario

La nueva edición de F4F – Expo Foodtech reunirá a líderes de empresas como Campofrío, Florette, Azucarera, Coca-Cola, Nestlé y Danone para presentar las últimas novedades en tecnología alimentaria

Expertos del sector explicarán cómo la tecnología ayuda a lograr una agricultura y pesca responsable con el medio ambiente

Del 16 al 18 de mayo, el BEC de Bilbao dará a conocer las últimas innovaciones y soluciones tecnológicas que ayudarán al sector a disminuir el desperdicio alimentario y avanzar hacia la neutralidad climática

Madrid, 30 de marzo de 2023 – Cada año, una tercera parte de los alimentos producidos en todo el mundo termina desechada, lo que no solo es un desperdicio de recursos, sino también un grave problema ambiental. Por ello, [F4F - Expo Foodtech](#), el foro de referencia en innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario que tendrá lugar en el **BEC de Bilbao del 16 al 18 de mayo**, dará a conocer las últimas soluciones y tecnologías para abordar este reto.

La cadena de suministro de alimentos es una red compleja de actividades que involucra a muchos actores diferentes que ya están impulsando proyectos para reducir el desperdicio alimentario. En este sentido, empresas como **Foodrus, Essence Food, ReBread o Campofrío** darán a conocer en el congreso **Food 4 Future World Summit**, las últimas soluciones que están implementando para evitar pérdidas y desperdicio de alimentos en la cadena de suministro.

Objetivos: cero residuo y neutralidad climática

Un sistema alimentario sostenible es aquel que proporciona alimentos sanos y nutritivos a todas las personas, al tiempo que protege el medio ambiente y mitiga los efectos del cambio climático. Por este motivo, el objetivo cero carbono en el sector de la alimentación es un paso importante hacia un futuro más sostenible. **Esteban Mezzano**, Consejero General de Operaciones Corporativas y Sostenibilidad de **Nestlé**, y **Cleber Soares**, del Ministerio de Agricultura de Brasil, debatirán cómo la consecución de un sistema alimentario sostenible debe implicar a todos los stakeholders, como el gobierno, el sector privado, la sociedad civil y los agricultores.

Además, **Carmen Gómez-Acebo**, Responsable de Sostenibilidad de **Coca-Cola**, **Sameer Talsania**, Director de I+D Innovación Externa de **Pepsico**, y **Alexandra Monteño**, Directora de aguas, sostenibilidad e innovación de **Danone**, pondrán de relieve la importancia de operar de forma más eficiente y con un menor impacto en el medio ambiente a la vez que se da respuesta a las nuevas demandas de los consumidores.



Otro de los temas que centrará el debate del congreso de F4F – Expo Foodtech es la creciente demanda de materias primas para la nutrición humana y animal que ofrece claras oportunidades para nuevos negocios. Los avances tecnológicos están ofreciendo un segundo uso a los subproductos alimentarios y ya son un claro ejemplo de economía circular en la cadena de valor alimentaria para alcanzar el objetivo de residuo cero. **Richard Swannell**, CEO de Wrap, **Thomas Schmidt**, Investigador Senior del Thünen Institute of Market Analysis, **Katarzyna Młynarczyk**, CEO de ReBread, y **Diego Duran**, Director Industrial **Campofrío** Frescos, compartirán los avances tecnológicos que están permitiendo dar un segundo uso a los subproductos alimentarios, como el aprovechamiento de los residuos de alimentos para producir biocombustibles, fertilizantes y otros productos útiles.

Agricultura y pesca sostenibles

Además, el congreso contará con expertos de la talla de **Manuel Die**, Presidente de ALEJAB (Asociación de Explotaciones ganaderas de la Península Ibérica y Magreb por el Manejo Holístico de los pastos), **Juan Sagarna**, director de sostenibilidad, calidad e innovación de Cooperativas Agroalimentarias, e **Isabel Bombal**, Directora General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, entre otros, que explicarán como la agricultura regenerativa, que utiliza tecnologías como la agricultura de precisión, la labranza de conservación, la rotación de cultivos, el cultivo de cobertura, el compostaje y la agrosilvicultura, busca mejorar la salud del suelo, mejorar los servicios ecosistémicos y reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria.

Por otro lado, la pesca sostenible se refiere a las prácticas de pesca y producción de mariscos que son responsables con el medio ambiente, económicamente viables y socialmente aceptables. El **Grupo Albacora**, **Angulas Aguinaga**, y **Tunyawat Kasemsuwan**, Director de Innovación Global de Unión Tailandesa, abordarán la importancia de promover la pesca sostenible, incluidas todas las actividades involucradas en hacer llegar los productos del mar al consumidor.

Durante tres días, el congreso Food 4 Future World Summit analizará, de la mano de expertos y profesionales de la industria alimentaria, los desafíos a los que se enfrenta la industria y las diversas iniciativas y tecnologías innovadoras que buscan mejorar la producción de alimentos de manera sostenible.