



## El Lehendakari Iñigo Urkullu contrasta en F4F – Expo Foodtech cómo la tecnología y la economía circular contribuyen al progreso de la industria alimentaria

**El congreso Food 4 Future World Summit ha abordado la importancia de promover una producción sostenible y tomar decisiones inteligentes basadas en datos para mejorar la eficiencia del sector de la alimentación**

**Bilbao, 17 de mayo de 2023** – Por cada dos toneladas de alimentos que se consumen a nivel mundial, se desperdicia otra tonelada, lo que supone más de mil millones de toneladas de alimentos cada año. Esto tiene un gran impacto ambiental: entre el 8% y el 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero. Los avances tecnológicos son la clave para mejorar la sostenibilidad de la industria alimentaria y avanzar hacia el objetivo residuo cero. La tercera edición de [F4F - Expo Foodtech](#), el evento de innovación para la industria alimentaria que se está celebrando el BEC de Bilbao, **ha puesto de relieve cómo la tecnología y la economía circular contribuyen al progreso de la industria alimentaria.**

En este sentido, **el Lehendakari Iñigo Urkullu**, que ha visitado la segunda jornada de F4F – Expo Foodtech, ha abogado por la ciencia, la tecnología, la innovación y la inteligencia artificial como herramientas que juegan a nuestro favor para afrontar los retos actuales del sector alimentario.

El congreso Food 4 Future World Summit también ha dado a conocer casos de éxitos de innovación en la industria alimentaria con el objetivo de ofrecer un segundo uso a los productos alimentarios y promover nuevos modelos de negocio de economía circular en la cadena de valor alimentaria. Es el caso de WRAP, organización sin ánimo de lucro cuyo objetivo es abordar el cambio climático, impulsar la economía circular y reducir los desechos en todo el mundo. **Richard Swannel**, Director of Impact Growth en la entidad, ha abogado por aprovechar al máximo todos los alimentos producidos para avanzar en sostenibilidad alimentaria. *“Podemos tomar fuentes limpias de desperdicio de alimentos y convertirlas en proteína animal, en líquidos que se pueden utilizar en la cadena de suministro de alimentos, especialmente en alimentos para mascotas y ganado”*, ha indicado. Otra de las claves que ha señalado sería promover la producción sostenible con la utilización de polímeros de origen vegetal para prolongar la vida útil de los productos o aplicar la inteligencia artificial en la cadena de suministro de alimentos para prever mejor la producción.

Por su parte, **Thomas Schmidt**, Senior Researcher en Thünen Institute of Market Analysis, ha apostado por la eficiencia investigadora para garantizar la sostenibilidad alimentaria y evitar las implicaciones del desperdicio de alimentos en la erosión de tierras, la pérdida de biodiversidad o los humedales. *“La efectividad es un indicador a seguir con un objetivo político: reducir el desperdicio de alimentos teniendo en cuenta tres dimensiones de sostenibilidad: la ambiental, económica y social”*.

Un ejemplo de economía circular en el sector es la startup Rebread, que ha sabido aprovechar las oportunidades del pan como materia prima. Según, **Katarzyna Młynarczyk**, Co Founder, Service Designer en Rebread, en España se desperdiciaron el año pasado 62 millones de kilos de



pan. Con esta propuesta de valor, la startup ha entrado a formar parte del programa Blind 4.0 en el País Vasco. *“La materia prima creada por Okin se transfirió a Angulas Aguinaga para crear alternativas de alimentos marinos a base de micoproteínas. El pan duro no es suficiente, identificamos en nuestro laboratorio de investigación y desarrollo una proteína dentro de un microorganismo que utilizamos como materia prima con una tecnología de fermentación”*, ha explicado.

### **Desafíos de la industria alimentaria**

Para 2050, se calcula que la población alcanzará los 9.000 millones de personas, lo que requeriría recursos por valor de casi tres planetas para mantener las tasas de consumo actuales. La tecnología tiene un importante papel para dar respuesta a este desafío. **Pablo M. García Corzo**, Expert Sales Data en T-Systems, ha resaltado la importancia de tomar decisiones inteligentes basadas en datos y ha remarcado la personalización como tendencia clave para el sector. *“El futuro puede pasar por tecnologías como la nutrigenómica, que permite generar planes de nutrición personalizados basados en la información genética individual y transformarlos en una cesta de la compra para la toma de decisiones”*, ha remarcado.

Por su parte, **Sibéal Bird**, Global Sustainability Strategy Lead en Kerry Group, empresa líder mundial en nutrición sostenible, ha explicado cómo trabajan en crear productos más saludables y sostenibles que sepan realmente bien. *“Colaboramos con los clientes a través de un enfoque de co-creación, el Espectro de Nutrición Sostenible, ofreciendo soluciones nutricionalmente optimizadas con un impacto mínimo en los recursos naturales”*.

En este sentido, **João Pedro Haderer**, Director, Customer Service & Supply Chain Portugal de Coca Cola Europacific Partners Portugal, ha detallado las medidas estratégicas que está siguiendo la compañía en materia de sostenibilidad de la mano de la digitalización. En 2020, obtuvieron la certificación para su primer emplazamiento neutro en carbono, Villas del Turbón, una instalación de agua de manantial. Además, en Sevilla cuentan con un proyecto que se centra en la medición y el seguimiento en tiempo real del consumo de agua y energía que permite identificar desviaciones y tomar medidas correctoras con prontitud.