

## NOTA DE PRENSA / PRESS RELEASE

Madrid, 27 de noviembre de 2018

# Start ups y expertos reunidos en el I Food Start Tech Summit destacan la importancia de que se conozcan los beneficios de la tecnología alimentaria para la sociedad

- Hoy se ha celebrado en Madrid el **I Food Start Tech Summit**, organizado por el **Centro Nacional de Tecnologías y Seguridad Alimentaria (CNTA)** que ha reunido a unos 50 expertos, start ups, emprendedores y empresas del sector de las tecnologías de los alimentos de todo el Estado.
- En la jornada, que se enmarca en las acciones de la **plataforma Food Start Tech**, se expusieron los casos de éxito de las start ups españolas **Visionquality, Smileat, Naturalmachines, Pevesa y Visuar**, y se realizó una mesa redonda sobre “**Cómo dar de comer a una población de 9 mil millones de personas en 2050**”.
- La **adaptabilidad de los alimentos a grupos poblacionales** con necesidades especiales como ancianos, niños, deportistas, vegetarianos, celíacos, alérgicos, intolerantes, afectados de colesterol u otras enfermedades, entre otros, se está erigiendo en un gran **motor de innovación** de a la industria alimentaria.

Start ups y expertos reunidos en el **I Food Start Tech Summit**, que se ha celebrado hoy en Madrid, han resaltado la importancia de que la sociedad conozca los beneficios del desarrollo de la tecnología alimentaria tanto en la disponibilidad de buenos alimentos, como en la salud de las personas, el medioambiente y la economía. En este sentido, el director general de **CNTA**, **Héctor Barbarin** afirmó que “a lo largo de la historia las innovaciones tecnológicas en los alimentos siempre han repercutido de una forma positiva en la sociedad. Actualmente las nuevas tecnologías juegan un papel importante en el ámbito de la alimentación ya que permiten producir alimentos y bebidas que se adaptan a las demandas de la sociedad de manera segura. No obstante, con la irrupción de internet y las nuevas tecnologías, por una parte, y el interés cada vez mayor de la sociedad por una alimentación saludable y sostenible, por otra, han generado preguntas en los consumidores sobre aspectos de este desarrollo tecnológico que son necesarias responder”.

## NOTA DE PRENSA / PRESS RELEASE

El **I Food Start Tech Summit** es una de las acciones de la **plataforma Food Start Tech** que tiene como objetivo principal “potenciar una innovación de mayor valor y acelerar la transferencia de tecnología a la industria alimentaria desde la innovación externa y el emprendimiento corporativo y, por otra parte, divulgar y difundir los beneficios de esta innovación alimentaria en la sociedad. Esta iniciativa está impulsada por el **Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)** y patrocinada por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)**.

En este sentido, **Estefanía Erro**, directora de Marketing de **CNTA** señala que “es importante que los consumidores conozcan el esfuerzo tecnológico que está haciendo la industria alimentaria española para, entre muchos, incrementar la seguridad alimentaria y calidad de nuestros productos, disponer de una mayor variedad de alimentos a lo largo del año, incluso fuera de temporada y con largas duraciones para poder tenerlos en casa para cuando queramos, para poder tener alimentos listos para cocinar o consumir, fáciles, cómodos y adaptados a diversos estilos de vida, que sean cada vez más saludables... esto requiere una gran capacidad tecnológica y de investigación que la industria junto con centros tecnológicos viene realizando con excelentes resultados”

El **I Food Start Tech Summit** se realizó en el Impact Hub Piamonte de Madrid y bajo el título de “**Presente y futuro del Food Tech**”, las *start ups* españolas **Visionquality, Smileat, Naturalmachines, Pevesa y Visuar**, expusieron su **caso de éxito** a los asistentes. También se realizó una Mesa Redonda con el título “**Cómo dar de comer a una población de 9 mil millones en el 2050**” con la participación del director general del CNTA, **Héctor Barbarín**, el director general de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), **Mauricio García Quevedo** y la directora de la revista Tech Food Magazine, **Beatriz Romanos**. La mesa fue moderada por el vicepresidente de la Asociación Española de Informadores de la Salud, **Fernando Comas**

*(ver documento anexo)*

### >> **30 ejemplos positivos de las tecnologías alimentarias que han mejorado nuestra vida**

También hoy se ha expuesto a los asistentes una iniciativa que pretende explicar a través de las redes sociales y medios de comunicación una selección de **30 ejemplos positivos que identifican cómo las tecnologías de la alimentación han contribuido al bienestar de la sociedad**. Estos hechos positivos de las tecnologías alimentarias responden a cinco ámbitos que interesan a los consumidores: Seguridad Alimentaria (productos más seguros), naturalidad (productos más frescos, más naturales y sanos), disponibilidad (más variedad de texturas y alimentos fuera de temporada), perfil nutricional específico (personalizado y adaptado para diversos grupos de personas) y nuevas tecnologías aplicadas al producto final (más y mejor información en el punto de venta al consumidor). Para ello se ha realizado una labor de investigación para identificar estos **hechos positivos** y presentados a modo de “¿Sabías qué? Cada hecho contempla una explicación y la fuente científica donde se documenta la información.

## NOTA DE PRENSA / PRESS RELEASE

### >> La adaptación de alimentos a grupos poblacionales: motor de innovación

Precisamente la **adaptabilidad de los alimentos a grupos poblacionales** específicos como ancianos, niños, deportistas, vegetarianos, celíacos, personas con alergia o intolerancias, afectados de colesterol u otras enfermedades, entre otros, se está erigiendo en un gran **motor de innovación de a la industria alimentaria**. **Alvar Gràcia**, de la empresa Naturalmachines, señalaba en su ponencia que “la impresión 3D de alimentos abre un mundo de múltiples aplicaciones innovadoras para la nutrición, como por ejemplo para las personas mayores que sufren disfagia convirtiendo el puré en la forma de un producto natural, con las cantidades nutricionales que necesita. Esto les ayudará a mejorar su relación con el producto, además de mejorar su salud”. También **Jonatan Ruiz-Calero** de Pavesa explicó que las proteínas vegetales están cada vez más demanda en el mercado por su alta calidad, como como demuestra que nuestros principales clientes son empresas del sector de la alimentación infantil y para nutriciones especiales.

### >> Plataforma Food Start Tech

**Estefanía Erro** dijo que “uno de los objetivos de la plataforma **Food Start Tech** es potenciar y acelerar la transferencia de tecnología a la industria alimentaria, donde las start ups tienen un papel fundamental. Por este motivo hemos planteado un triángulo de trabajo colaborativo formado entre estas dinámicas start ups, la industria alimentaria y el centro tecnológico **CNTA** que permite acelerar el desarrollo tecnológico y la innovación de valor. Se trata de una fórmula totalmente novedosa, englobada en las tendencias *Open Innovation* y *Corporate Venture* de las que tanto se habla últimamente”.

Herramientas de esta plataforma son el **Food Start Tech Corporate**, un grupo de 10 empresas del sector alimentario (**Grupo Helios, Grupo Apex, Borges, Aceitunas Guadalquivir, Grupo Riberebro, Florette, Palacios, Grupo AN, Azucarera y Mahou, San Miguel**) altamente innovadoras y abiertas a nuevas fórmulas de colaboración y búsqueda de ideas, el **Food Start Tech Hackathon**, celebrado el 16 y 17 de noviembre y que tenía como objetivo generar ideas y resolver retos de forma conjunta en el sector alimentario español, y próximamente **Food Start Tech Startup**, una **aplicación en Internet para la Industria** pensada para identificar *startups* relacionadas con los retos y facilitar la colaboración entre ellas.

// 0 //

## NOTA DE PRENSA / PRESS RELEASE

### ANEXO

## DECLARACIONES PONENTES I FOOD STAR TECH SUMMIT. Madrid, 27 de noviembre de 2018

**Alfredo Ferrer Lacambra.** [Visionquality.](#)

### TECNOLOGIA

La tecnología alimentaria española está avanzando a pasos agigantados. Estábamos retrasados, pero en los últimos años ha habido un gran desarrollo, sobre todo en la robotización de las líneas de producción. El sector agroalimentario es cada vez más competitivo en el mundo. Si se quiere aumentar la producción y a su vez la rentabilidad de nuestras empresas es necesario automatizar los procesos. Es imposible, por ejemplo, inspeccionar miles de productos sin una tecnología como la nuestra de visión artificial.

### FALTA DE INFORMACIÓN EN LAS SOCIEDAD

Existe falta de información en general en la sociedad sobre la importancia de la tecnología en los alimentos y es importante explicar, por ejemplo, que mientras más tecnología se aplica, más seguros son los productos... desde luego mucho más seguros que verificarlos a mano. En este sentido, las empresas que tenían procesos tradicionales están sufriendo hoy en día una revolución tecnológica que está abriendo un importante mercado a las compañías pequeñas y medianas food tech.

**Alberto Jiménez San Mateo.** [Smileat.](#)

### ENTENDER FOOD TECH

El food tech es un concepto muy amplio, va desde procesos de fabricación o trazabilidad y llega hasta el consumidor con la búsqueda de información o la forma de consumir. Las empresas del sector agroalimentario utilizamos tecnología para hacer los procesos más eficientes, además de facilitar la calidad de vida de los consumidores. Por ejemplo, gracias al e-commerce una madre o un padre puede adquirir un potito ecológico sin tener que desplazarse, cubre una necesidad de gestión de su tiempo.

### PRODUCTO ECOLÓGICO

El consumidor aún no tiene claro lo que significa ecológico ni tampoco la industria ha hecho hasta ahora una apuesta decidida en este sentido ya que es un sector muy conservador. Es una cuestión de voluntad, de utilizar la materia prima fresca y de querer hacerlo de esta manera. No

## NOTA DE PRENSA / PRESS RELEASE

obstante, el consumidor tiene cada vez más información y quiere conocer los ingredientes de sus alimentos y la Industria está apostando por informar más a los consumidores.

**Jonatan Ruiz-Calero.** [Pevesa.](#)

### ALIMENTAR A LA POBLACIÓN MUNDIAL

La población mundial y con los recursos que disponemos seremos incapaces de alimentar a la población mundial. Las proteínas de origen vegetal pueden contribuir a esta labor y de una forma sostenible. Pero también es un tipo de proteína cada vez más demanda en el mercado por su alta calidad, como como demuestra que nuestros principales clientes son empresas del sector de la alimentación infantil y para nutriciones especiales.

### LA PROTEÍNA VEGETAL SUPERARÁ A LA PROTEÍNA ANIMAL

Es verdad que hay una tendencia a rechazar la alimentación procesada, pero es posible hacer proteína totalmente ecológica, como la nuestra, realizada de la forma más natural y químicamente posible: sin estabilizantes ni edulcorantes, por ejemplo. En el tiempo, la proteína de origen vegetal superará la proteína de origen animal.

**Aquilino Javier Sánchez.** [Visuar.](#)

### NECESIDAD DE INNOVAR

Innovar es una necesidad para las empresas... no es un capricho. Te permite competir y ahorrar costes. Una tecnología como la nuestra, de realidad aumentada, hace que los consumidores obtengan mayor descripción del producto. La información extra virtual que se incorpora al packaging hace que los consumidores obtengan más información y, además, les genere más ilusión e interés por el producto.

### PREDICAR CON EL EJEMPLO

No obstante, la tecnología alimentaria debe aproximarse al consumidor de otra forma. En vez de explicar explícitamente los avances tecnológicos que se están produciendo y que en este momento casi roza la infoxicación, es más pragmático resaltar aquellos productos finales del mercado que son diferentes precisamente por su alta tecnología y aceptación en el mercado.

## NOTA DE PRENSA / PRESS RELEASE

**Alvar Gràcia.** [Naturalmachines.](#)

### MÁS ALLÁ DEL INVENTO

Foodini es la primera impresora en 3D de ingredientes de alimentos frescos a nivel mundial, que puede controlar la cantidad, el producto y los ingredientes que van dentro. Esto permite poder desarrollar un nuevo sistema de nutrición personalizada a partir de la impresión 3D de alimentos, lo que abre un mundo de múltiples aplicaciones innovadoras para la nutrición, como por ejemplo para las personas mayores que sufren disfagia convirtiendo el puré en la forma de un producto natural, con las cantidades nutricionales que necesita. Esto les ayudará a mejorar su relación con el producto, además de mejorar su salud.

### UN MERCADO EN DESARROLLO

En este momento estamos trabajando con grandes empresas de diversos sectores como el de servicios y el de la alimentación para poder ir creando cápsulas de alimento que en un futuro próximo nos permita seguir desarrollando la impresión en 3D, sobre todo para facilitar el uso en el día a día de estos equipos de cocina, de fácil uso e intuitivo. En ese momento, daremos un segundo paso en el modelo de negocio.

// 0 //

Para ampliar la información:

- Web Food Start Tech: <http://foodstarttech.cnta.es>
- Contacto prensa: Manuel Murillo. Comunicación Tel. 607 98 46 23 / [manuel@notadepress.com](mailto:manuel@notadepress.com)