

El I Food Start Tech Summit destaca los beneficios de la tecnología alimentaria en la sociedad

Ayer se celebró en Madrid el I Food Start Tech Summit, organizado por el Centro Nacional de Tecnologías y Seguridad Alimentaria (CNTA), con el patrocinio del MAPA, y que reunió 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

Startups y expertos reunidos en el I Food Start Tech Summit, que se celebró ayer en Madrid, resaltaron 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 Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (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”.

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 señaló 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 startups 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

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

También se expuso 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.

>> 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 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.

Datos de contacto:

Manuel Murillo

607984623

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Emprendedores](#) [Ciberseguridad](#) [Innovación](#) [Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>