El futuro de la alimentación a debate en el Foro Cajamar Wefood

Cajamar Caja Rural ha reunido en el Foro Cajamar WeFood a una veintena de expertos de centros tecnológicos, investigadores, startups y representantes de empresas agroalimentarias para dar a conocer las tendencias en la demanda de alimentos y del consumo 4.0. También han colaborado el Instituto Tecnológico de la Industria Alimentaria (AINIA), el Centro de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), el Centro Tecnológico Agroalimentario CTIC-CITA, el Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV UPTC) y Tecnalia Research & Innovation.

Todos ellos han enumerado como grandes retos ser capaces de alimentar a 9.000 millones de personas en 2050, un 34 por ciento más, y con una población cada vez más envejecida, cuya esperanza de vida media subirá a los 77 años. Además han asegurado que los consumidores demandan cada vez alimentos más naturales, funcionales, sostenibles y de valor nutricional. Y que la industria agroalimentaria solo será capaz de satisfacer esas demandas a través de la innovación y el conocimiento, y será muy relevante la colaboración entre todos los agentes del sector.

El presidente de Cajamar, Eduardo Baamonde, ha inaugurado la jornada señalando que "**el sector agroalimentario del futuro será lo que digan los consumidores** ", y ha explicado que "la rentabilidad del sector agroalimentario vendrá de la diferenciación del producto y de detectar los segmentos que interesan al consumidor más que de obtener la rentabilidad vía precio". Además ha indicado que "el consumidor busca hoy en día valores nutricionales, saludables y que a su vez sean sostenibles y respetuosos con el medioambiente, y por tanto la industria tendrá que ser más sostenibles y eficiente en sus procesos y en sus productos a través de la innovación y el conocimiento".

El profesor de Investigación, Pío Beltrán, de IBMCP, ha explicado las investigaciones que su laboratorio está llevando a cabo mediante ingeniería genética como las frutas sin semillas o tomates inmunes a enfermedades. "En definitiva, plantas híbridas que sean más productivas utilizando menos recursos a través de la ingeniería genética" y ha finalizado afirmando que "la solución al problema de la alimentación no es sólo política, es una solución social en la que debemos estar implicados todos los agentes".

El director de Innovación Agroalimentaria de Cajamar, Roberto García Torrente, ha presentado las ponencias de empresas líderes con visión global y ha explicado que "la misión de Cajamar no solo se limita a financiar los proyectos empresariales agroalimentarios sino también a dinamizar el conocimiento y la actividad del sector a través de las investigaciones propias que realizamos en nuestros centros experimentales y que luego transferimos al sector, así como la organización de este tipo de foros conozca tendencias y proyectos y puedan incorporarlos a sus negocios". Y ha adentrado el debate rememorando como ha cambiado la alimentación en los últimos 50 años, y ha invitado a producir más y mejor con innovación. Asimismo ha recordado que gracias a la fermentación hace miles de años se han transformado alimentos como el trigo, la cebada o la uva, y que las industrias alimentarias también hace años empezaron produciendo productos frescos pero ahora ya eso solo representa un porcentaje pequeño de la producción.

La jornada ha contado con tres mesas redondas. La primera, dedicada a las 'Tendencias Innovadoras en la Alimentación del mañana', ha estado moderada por Miguel Ángel Domene, responsable del Área de Alimentación y Salud de Cajamar. En la misma han intervenido Encarna Gómez, jefa del Departamento de nuevos productos y procesos de AINIA; Elena Romero, responsable del Área sensorial y Consumidor de CTIC-CITA; Raquel Virto, responsable técnico-científica del área de I+D+i de CNTA; Marcos Egea, director del Instituto de Biotecnología Vegetal de la Universidad Politécnica de Cartagena; y María Carmen Villar, directora del Área de alimentación sostenible de la división de la Fundación Tecnalia.

La segunda mesa ha estado dedicada a 'Empresas líderes con visión global' y moderada por director de Innovación Agroalimentaria de Cajamar, Roberto García Torrente. Los ponentes han sido Ana Tomas, responsable de tendencias y comunicación de AMC Innova-AMC Juices, Javier Cañada, director de Calidad e I+D+i de Angulas Aguinaga, Marta Serrano, directora de marketing, comunicacion y nuevos productos de Aves Nobles y Derivados-Aldelis ; Juan Carlos Martinez,

director de I+DEA, Centro Tecnológico de Alimentos de Siro; y Diego Garrido, director de Innovación de Grupo Riberebro.

Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB, ha sido el encargado de presentar la tercera mesa dedicada a ‘Empresas punteras y startups innovadoras’, en la que han intervenido Paqui Rivera, directora de Estrategia y Desarrollo de Negocio de Adventia Pharma; Carlos Camarero, director de Desarrollo de producto de Ckerky Foods; Francisco Vañó, director Grupo Castillo de Canela; Vanesa Martinez, consejera delegada del Grupo Clarinsa; Manuel Moracho, director general de Huercasa; Mariano Oto, director general de Nucaps Technology; y Beatriz Escudero, consejera delegada de Pharmadus Botanicals.

Destacados de cada uno de los intervinientes

Miguel Ángel Domene, responsable del Área de Alimentación y Salud de Cajamar, ha dado a conocer algunos de los trabajos de innovación que se están realizando en los centros de investigación de Cajamar y ha incidido en la importancia de las investigaciones “que estamos realizando sobre el aprovechamiento de los residuos para que sean un negocio alternativo del sector”.

Encarna Gómez, jefa del Departamento de nuevos productos y procesos de AINIA, ha destacado que “**los consumidores van a pasar de una alimentación cuantitativa a cualitativa,** que no solo consistirá en nutrirnos, sino que aportará salud, bienestar y nuevas sensaciones y experiencias. Estamos trabajando en la búsqueda de nuevas fuentes de proteínas, que hagan posible crecer en nuevos productos y mercados, a través de fermentados. Vamos a la cuarta revolución de la alimentación”.

Elena Romero, responsable del Área sensorial y Consumidor de CTIC-CITA, ha afirmado que “el cambio en los próximos 10 años va a ser vertiginoso, mayor que en los últimos 150 años. Queremos todo en la inmediatez, a un clic, queremos nuevos productos pero cada vez somos más difíciles de sorprendernos, van a surgir diferentes modelos, diferentes consumidores y nuevos

canales y tenemos los retos, además de la tendencia del consumidor que demanda con la alimentación la salud y el bienestar. Dar respuesta a todo ello es solo posible con soluciones innovadoras".

Raquel Virto, responsable técnico-científica del área de I+D+i de CNTA, ha dado a conocer la investigación en masa madre del pan, a través del control de los microorganismos y ha asegurado que "si somos capaces de controlar los microorganismos en un producto podrán tener efectos saludables y además limitar el uso de aditivos".

Marcos Egea, director del Instituto de Biotecnología Vegetal de la Universidad Politécnica de Cartagena, ha hecho hincapié en que "a pesar de que en Europa no existen las plantaciones transgénicas, en el resto del mundo suponen el 53 por ciento en países en vías de desarrollo y el 47 por ciento en países desarrollados. La biotecnología nos permite tener más calidad y menos pérdida y sin necesidad de aumento de superficie de cultivo".

María Carmen Villar, directora del Área de alimentación sostenible de la división de la Fundación Tecnalia Research & Innovation, ha afirmado que "en el contexto actual hay más intolerancias alimentarias, alimentos más seguros, y demanda de alimentos más saludables. El consumidor demanda alimentos más naturales, funcionales, sostenibles y de valor nutricional. Una solución podría ser la biomasa, como por ejemplo la obtención a través de frutas y verduras con procesos físico-químicos y tecnológicos de subproductos biosaludables y aditivos que alargan la vida de los alimentos".

Ana Tomas, responsable de tendencias y comunicación de AMC Innova-AMC Juices, ha comentado las técnicas de la empresa para captar las tendencias, como viajes a las ciudades más innovadoras, reuniones con expertos, análisis de las redes sociales y participación en ferias. A este respecto, ha añadido que "ponemos al consumidor en el centro, ya que las tendencias cambian cada vez más rápido y la alimentación se ha convertido en un fenómeno social". Además ha precisado que en el consumo 4.0 "hay cuatro megatendencias: sostenibilidad, salud, vida rápida y transparencia".

Javier Cañada, director de Calidad e I+D+i de Angulas Aguinaga, ha recordado como en los años 80 la captura de angula fue decayendo y la empresa se puso en contacto con el CSIC y con Japón, y de la investigación salió la gula. "La innovación, la marca y la seguridad alimentaria fueron y son las máximas para ofrecer soluciones de valor al consumidor". Y ha finalizado asegurando que "en los próximos años queremos atraer talento, detectar tendencias y colaborar con otras empresas del sector y centros tecnológicos".

Marta Serrano, directora de marketing, comunicacion y nuevos productos de Aves Nobles y Derivados-Aldelis ha subrayado que "en nuestros productos estamos incorporando el concepto de saludable y para ello tenemos mucho cuidado con la trazabilidad de nuestros productos y la seguridad alimentaria, y todo ello ha sido posible gracias a la innovación. Y también gracias a ella

hemos triplicado nuestra facturación". Serrano ha concluido su intervención señalando como algunos de los próximos retos el envase de nuestros alimentos y la tendencia de consumir más productos vegetales frente a los animales.

Juan Carlos Martinez, director de I+DEA, Centro Tecnológico de Alimentos de Siro, ha indicado que "**el consumidor es la razón de nuestras decisiones** y la consecuencia de nuestro trabajo y para ello hemos generado una herramienta de inteligencia artificial que analiza las necesidades del consumidor con sentimientos y emociones". También ha señalado que "creemos que la industria no está preparada para los restos del futuro y hay que reinventar la industria y vamos a avanzar de la industria conectada a la industria conectada adaptable".

Por su parte, Diego Garrido, director de Innovación de Grupo Riberebro, ha indicado que "para dar respuesta a las necesidades del consumidor es necesaria la innovación y para ello nos hemos aliado con centros tecnológicos y participamos en clusters, y también hemos creado un centro de investigación mixta".

Paqui Rivera, directora de Estrategia y Desarrollo de Negocio de Adventia Pharma, ha subrayado que "nuestros productos van dirigidos a enfermos" y ha precisado que "nuestras claves del éxito han sido la calidad, la innovación, trabajar con el personal sanitario, la flexibilidad y la rapidez". Además ha explicado uno de los trabajos que están desarrollando con el hospital La Paz "en un producto que cubra las necesidades nutricionales y sensoriales de enfermos de cáncer".

En su intervención, Carlos Camarero, director de Desarrollo de producto de Ckerky Foods, ha explicado que "somos una startup puntera porque nos hemos adaptado a la tendencia del consumidor: no utilizamos potenciadores de sabores, ni conservantes, ni aditivos, son productos con sabor y hemos apostado por formato snack cárnico".

Por su parte, Francisco Vañó, director Grupo Castillo de Canela, ha explicado que "la innovación ha de ser holística y estar presente en todos los procesos en el agrícola, industrial, producción y gestión, y hay que invertir en la sostenibilidad y el medio ambiente".

La consejera delegada del Grupo Clarinsa, Vanesa Martinez, ha señalado que "la anticipación ha de ser un eje y conseguir que muchas innovaciones se adelanten a las demandas del consumidores". Manuel Moracho, director general de Huercasa, ha incidido que "estamos trabajando intensamente en la formación y potenciación del talento en innovación tecnológica de nuestra plantilla".

Además, Mariano Oto, director general de Nucaps Technology, ha avanzado que "**estamos trabajando con cúrcuma en cápsula que permite concentrar su principio activo y aumentamos la absorción,** a través de la nanoencapsulación, ya que encapsulamos tanto microorganismos como bacterias. Nuestra apuesta de futuro es por el producto seco, en polvo y en cápsula". Seguidamente, Beatriz Escudero, consejera delegada de Pharmadus Botanicals, ha

comentado alguno de sus proyectos como “la incorporación de un código QR que descarga al móvil una música que dura el tiempo en el que se prepara la infusión” así como el de “identificar la capacidad de las plantas para infusiones como macrobióticos”.