



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

Azti y Food 4 Future revelan las siete tendencias foodtech que revolucionarán el sector alimentario

Azti y Food 4 Future revelan las siete tendencias *foodtech* que revolucionarán el sector alimentario

Miércoles, 26 de junio 2024

Azti, el centro científico y tecnológico vasco, y 482 expertos de la industria alimentaria mundial, que se reunieron en abril en las ferias Food 4 Future y Pick&Pack, han identificado las siete tendencias *foodtech* que marcarán el futuro del sector en España. Sus conclusiones destacan desde la necesidad de una mayor eficiencia en las explotaciones agrarias, la personalización de experiencias del consumidor, hasta las nuevas normativas de envasado, o las mejoras logísticas.

Azti, el centro científico y tecnológico vasco, y 482 expertos de la industria alimentaria a nivel mundial reunidos el pasado mes de abril en Food 4 Future y Pick&Pack, han identificado las siete tendencias *foodtech* que marcarán el futuro de la industria alimentaria en España en los próximos años. Estas tendencias son las conclusiones principales extraídas de estas ferias de la industria alimentaria, y son: la mayor eficiencia de las explotaciones agrarias, la personalización de las experiencias del consumidor, la sostenibilidad, la transformación digital, la alimentación saludable, las nuevas normativas de envasado y la eficiencia y sostenibilidad en logística.

Geoestrategia y entorno inflacionista

Tradicionalmente España ha tenido una historia de baja inflación agroalimentaria, algo que ha cambiado en los últimos años con un incremento anual de dos dígitos de la inflación relativa a los alimentos y las bebidas no alcohólicas. Esta problemática, unido a que muchas regiones están especializadas en un solo producto, provoca riesgo de fluctuaciones en el mercado. Para hacer frente a estos retos, Food 4 Future ha puesto de manifiesto la importancia de avanzar hacia el modelo europeo de explotaciones agrícolas más eficientes y productivas, con mayor colaboración del sector privado, algo que permitiría fortalecer la competitividad de las compañías españolas. Las alianzas entre fabricantes y fomentar la resiliencia, la innovación y la colaboración son claves para garantizar el éxito en un sector en constante evolución.

Nuevos hábitos de consumo

Las demandas y hábitos de los consumidores han cambiado y ahora reclaman experiencias personalizadas. Muchas empresas utilizan ya los datos y las últimas tecnologías, como la inteligencia artificial, para adaptar productos y servicios a esas nuevas preferencias individuales y se espera que la tendencia continúe así en el futuro. Además, la sociedad ha girado hacia una vertiente donde el consumidor valora como motivadores principales del consumo la salud, el sabor, la conveniencia y la sostenibilidad y donde las ventas directas se han incrementado notablemente. De esta forma, las firmas de alimentación y bebidas están ganando cuota de mercado, ganándose al comprador en el contexto actual de ajuste de precios, y forjando una robusta competencia para el resto de los actores. Entre los nuevos hábitos también destaca la demanda de alimentos más saludables y sostenibles, que ha propiciado la innovación en alimentos alternativos, como los creados a base de proteínas vegetales, hongos, algas y los sustitutos de la carne.

Sostenibilidad 360º

La industria alimentaria se enfrenta a múltiples desafíos en términos de sostenibilidad, impulsados por el cambio climático, la gestión eficiente de recursos como el agua y la energía, y la necesidad de descarbonización para alcanzar cero emisiones netas. También está enfocando sus esfuerzos en la importancia de minimizar las emisiones de gases de efecto invernadero, optimizar los materiales de envasado, mejorar la ecoeficiencia en los procesos productivos y fomentar el reciclaje en todo el ciclo de vida de los productos. Para ello los proveedores resultan fundamentales, así como las prácticas agrícolas y ganaderas sostenibles, junto con cadenas de transformación de alimentos más eficientes y la minimización del desperdicio alimentario.

Nuevas tecnologías

La transformación digital que está viviendo el sector alimentario ha traído consigo la robotización y automatización en las plantas de producción, pero también se está haciendo extensible a otras prácticas como la cosecha, pulverización y la poda en la agricultura. Otras tendencias que marcarán el futuro en el ámbito del *foodtech* agrícola son la fermentación de precisión, las tecnologías de eficiencia, la excelencia operacional o la visión artificial industrial para detectar defectos de calidad, entre otras. La aplicación de tecnologías es también clave para garantizar la calidad y seguridad alimentaria, con monitorización en tiempo real, modelos preventivos, trazabilidad desde la granja hasta la mesa, y envases y etiquetas inteligentes para asegurar la calidad de los alimentos ya envasados. A todas estas revoluciones hay que sumarle la computación cuántica, que está captando una gran atención en el

ámbito de la innovación.

Alimentación saludable

La preocupación por un estilo y una alimentación saludables es cada vez mayor, de ahí que la nutrición personalizada haya ganado peso en los últimos años. Las empresas están poniendo sus esfuerzos en conseguir productos más sanos sin renunciar al placer y el sabor mediante nuevas técnicas. También seguirá sobre la mesa el debate sobre los alimentos ultra procesados y la necesidad o no de legislarlos. Se trata de un asunto donde no hay consenso y donde existe un alto grado de desconocimiento entre los ciudadanos sobre los sistemas de etiquetado. Una comunicación transparente en los envases ayudará a los consumidores a tomar decisiones informadas al respecto.

Nuevas normativas de los envases

El envasado también vive un cambio de paradigma impulsado por varios factores entroncados: el avance de la descarbonización, la aplicación de tecnologías para la optimización de procesos y la adaptación a una normativa cada vez más exigente con la sostenibilidad. El sector se encuentra en estos momentos inmerso en grandes desafíos impulsados por las nuevas normativas contra el desperdicio alimentario y los envases, que impactarán en el ecodiseño, la tendencia hacia el monomaterial, y la reutilización y el aumento del material reciclado, entre otras cuestiones.

Logística más sostenible y eficaz

La eficiencia de la cadena de suministro es crucial. La tecnología permite una mayor producción y volumen, una flexibilidad más amplia, y más trazabilidad, algo que repercute en el aumento de negocio para las empresas del sector. Por este motivo ya se están aplicando soluciones de inteligencia artificial, robótica, automatización o *blockchain* para mejorar la eficiencia logística en la cadena de valor alimentaria. El uso de robots e IA permiten manipular gran variedad de productos, e incluso embalar cajas con productos de distintos tipos y tamaños a través del uso de visión artificial, mejorando la eficiencia, ahorrando tiempo y aumentando la sostenibilidad a la par que se reducen los costes.

Noticias Relacionadas

- [Food 4 Future reúne a 9.037 directivos en la cumbre foodtech celebrada en Bilbao](#)
- [¿Cómo ayuda la IA a las colectividades? Decálogo y dos soluciones a tener en cuenta](#)
- [Gestión de compras en restauración colectiva: calidad, fiabilidad y estabilidad en el servicio](#)
- [Caso real de digitalización en hospitales: 66% de reducción en llamadas de enfermería a cocina](#)