

10 NOVEDADES PARA UN SECTOR AGROALIMENTARIO MÁS SOSTENIBLE



Los productos deben responder mejor a las necesidades de los consumidores y ser elaborados de la manera más eficiente posible. El sector agroalimentario genera riqueza alrededor de una actividad que no sólo produce bienes para el consumo, sino que mantiene una estrecha relación con la sociedad. A nadie se le escapa el papel fundamental de la alimentación para la vida y la salud de las personas, además de la importancia que tiene en el mundo rural, el patrimonio natural, el paisaje y la gastronomía.

Los retos de futuro para el sector son muchos y muy ambiciosos en un mundo cada vez más poblado, más globalizado, más urbano y con recursos más limitados. La innovación y la sostenibilidad juegan un papel fundamental para lograr alimentar a los 9.700 millones de personas que se estima habitarán la tierra en 2050.

A partir del trabajo realizado por Orizont, la aceleradora agroalimentaria de Sodena, los mentores, tutores y los profesionales implicados en el programa de aceleración han elaborado un decálogo con las 10 novedades que van a revolucionar el sector agroalimentario:

1. Transformación digital: Aunque ya se ha empezado a implantar, el desarrollo y la aplicación de nuevas tecnologías digitales a los procesos productivos y a la gestión en el conjunto de la cadena de valor, desde el proveedor hasta el consumidor final, no tiene límites. La Inteligencia Artificial (IA); la automatización; la interoperabilidad de datos, máquinas, personas y organizaciones; las aplicaciones avanzadas en robótica; el software de control o la computación en la nube, son clave para adaptarse al siglo XXI. Unos métodos más flexibles, automatizados, sociales, conectados e inteligentes que respondan, además, a la demanda del mercado en criterios de sostenibilidad, transparencia y personalización.

2. Calidad y seguridad alimentaria 4.0: Los consumidores son cada vez más exigentes y la demanda apunta hacia productos más naturales a un precio menor, mayor seguridad alimentaria;

“La innovación y la sostenibilidad juegan un papel fundamental para lograr alimentar a los 9.700 millones de personas que se estima habitarán la tierra en 2050.”

una exigente combinación de alimentos y nutrientes o un etiquetado lo más detallado posible. En resumen, productos menos procesados y con menos aditivos..., pero sin renunciar al sabor, olor, color y textura. La industria 4.0 pretende ofrecer al mercado unos productos de mayor calidad y con seguridad total. Algunas propuestas para ello son los biosensores, que aseguran la calidad y seguridad alimentaria del producto.

3. Datos, datos y datos: Instalar sondas inteligentes en el subsuelo para medir el nivel de agua o conocer con exactitud el estado de las plantas, la topografía o la profundidad de un cultivo. Estos son algunos ejemplos de información útil que ofrece el conocimiento de los datos para dar soporte a las decisiones de negocio de los distintos actores de la cadena de valor agro. El propósito de la profundización en analítica debe ser tomar mejores decisiones en los planos operativo, táctico o estratégico, poniendo a disposición de los profesionales la mejor información posible, en el momento preciso, en un formato asequible. Se trata de usar los datos para controlar de forma automática toda la cadena alimenticia, desde el cultivo de las semillas hasta su distribución final, conociendo el estado del producto en cada una de las fases y así poder recoger los datos, procesarlos y utilizarlos de forma preventiva ante posibles sucesos.

4. Drones: Equipados con cámaras multispectrales u otros sensores, permiten recopilar información del cultivo que a simple vista el agricultor puede no detectar. A partir de la

combinación de imágenes del espectro no visible logran elaborar mapas de vigor para tomar medidas focalizadas a solventar el problema que tiene una determinada zona donde el cultivo no se desarrolla como debería: modificar el riego, mejorar el suelo, hacer un tratamiento localizado, o incluso aplicar una fertilización variable para aportar en cada punto de la parcela la cantidad de fertilizante que el cultivo necesita, lo que conlleva un ahorro importante para el agricultor.

5. Alimentos del futuro, los “superfoods”: El mercado busca una innovación constante con nuevos ingredientes, sabores, formatos y presentaciones, paralelos a una demanda general de calidad donde las características organolépticas (sabor, olor, color, textura) mantengan su protagonismo. Una nueva tendencia en el sector son los denominados superalimentos, aquellos que suponen nuevas fuentes de nutrientes y que se están haciendo un importante hueco en un mercado con productos cada vez más naturales, menos procesados y con menos aditivos. Elaborados de forma personalizada para adaptarse a las necesidades de cada persona, se presentan en envases preparados para comer fuera de casa y con sensores integrados para conservarse de la mejor manera posible sin romper la cadena de frío.

6. Tecnología móvil: Su impacto en la mejora de la productividad ha sido notable y promete seguir siéndolo, pero no sólo en la creación de productos sino también en cómo y qué se come. Y todo gracias a las apps y programas residentes en la nube: herramientas que permiten mejorar procesos, eficiencias y comunicaciones, e incluso la posibilidad de conocer la madurez de una fruta desde el teléfono móvil.

7. Técnica láser: Conocer el mejor momento para cosechar sin necesidad de dañar el producto ya es una realidad a través de la luz láser. De esta manera, va a ser posible recolectar el fruto en su mejor momento, tanto de sabor como de maduración. A continuación, los controles de calidad de los productos van a ser, si no lo están siendo ya, mucho más avanzados, gracias a los grandes avances desarrollados en los sistemas de visión espectral.

8. Sostenibilidad: Apostar por el consumo de alimentos de origen vegetal en vez de algunas dietas con exceso de carnes rojas y elaboradas o bebidas carbonatadas, reducir los residuos de alimentos, adquirir pescado procedente sólo de poblaciones de peces determinadas son sólo al-



“Smart factories o fábricas inteligentes, industria robotizada... Indispensable en la producción para dar respuesta a los nuevos medios de compra digitales”

gunos de los retos más ambiciosos que plantea la salud de la humanidad y del planeta. El cambio climático es una realidad y los hábitos de consumo actuales no sólo son perjudiciales para nuestra salud, sino también injustos al coexistir la desnutrición con el consumo excesivo y el desperdicio de alimentos.

9. Cadenas de distribución cada vez más personalizadas: La individualización es un valor en alza, el consumidor actual quiere sentirse único y esa prioridad también la lleva a su alimentación. Los avances han hecho que los consumidores demanden una dieta adecuada a su estilo de vida y a sus hábitos, alejándose cada vez más de las grandes cadenas de distribución actuales.

10. Industria 4.0: Smart factories o fábricas inteligentes, industria robotizada... Indispensable en la producción para dar respuesta a los nuevos medios de compra digitales. El término surgió para responder a las nuevas características de las fábricas con interconexión de máquinas y de sistemas, así como para un fluido intercambio de información bidireccional con el exterior, mucho más presente incluso en un tema tan cercano para las personas como es la alimentación. ●