



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / A fondo / Un poco de todo /

Casi 1.200 millones de euros para reconstruir un sistema de alimentación saludable y sostenible

## Casi 1.200 millones de euros para reconstruir un sistema de alimentación saludable y sostenible

Miércoles, 23 de noviembre 2016

**En los próximos 7 años, un consorcio europeo invertirá cerca de 1.200 mill. € en un ambicioso proyecto para desarrollar los alimentos del futuro e impulsar la transformación del sector alimentario. Entre otros objetivos: que en 2030 el 60% de los consumidores europeos alcance los niveles de ingesta de frutas, verduras, cereales y proteínas, y los niveles nutricionales óptimos de sal, azúcar y grasas saturadas recomendados por la OMS; y reducir en 10 años el desperdicio de alimentos en un 50%.**

En los próximos 7 años, un consorcio europeo invertirá cerca de 1.200 millones de euros en el proyecto [EIT Food](#), para desarrollar los alimentos del futuro. El consorcio reúne a 50 empresas, universidades y centros de investigación, líderes en su campo y que cubren toda la cadena de valor, representando un amplio abanico de países de la Unión Europea y países asociados. El proyecto EIT Food apoyará la creación de 350 nuevas empresas para ayudar a alcanzar los objetivos definidos de impulsar la transformación del sector alimentario centrándose en el consumidor y en la eficiencia de los recursos.

El futuro de los alimentos es una de las prioridades para la Comisión Europea, y es por ello que el EIT Food aportará contenido esencial para reconstruir un sistema de alimentación saludable y sostenible tanto para Europa como más allá de sus fronteras. El 'triángulo del conocimiento' basado en la investigación, la educación y el espíritu empresarial será clave para impulsar la competitividad global de la economía europea. **Peter van Bladeren**, vicepresidente de Nestec, director global para temas reglamentarios y científicos de Nestlé, y presidente interino del Consejo de administración del EIT Food afirma que *"EIT Food se ha comprometido a desarrollar planes de estudios tanto para jóvenes estudiantes como para profesionales de la alimentación, que actuarán como fuerza impulsora de la innovación y la creación de empresas en el sector. Esta iniciativa proporcionará una ventaja competitiva única a la industria alimentaria europea, que cuenta en la actualidad con 44 millones de puestos de trabajo en Europa"*.

EIT Food, como comunidad de innovación centrada en el consumidor, se convertirá en un motor de la innovación para todos los agentes que cubren la cadena de valor de los alimentos. EIT Food construirá un ecosistema de innovación alimentaria que infundirá confianza y apoyará el derecho de los consumidores a una dieta saludable y medioambientalmente más sostenible. La **Dra. Ellen de Brabander**, vicepresidenta senior global de I+D en Nutrición de PepsiCo, y directora general interina del EIT Food asegura que *"implicando a los consumidores como agentes de cambio en todas nuestras actividades, vamos a reconstruir su confianza en el sistema alimentario durante los próximos años. También lograremos que al menos el 60% de los consumidores europeos alcance los niveles de ingesta de frutas, verduras, cereales y proteínas, así como los niveles nutricionales óptimos de sal, azúcar y grasas saturadas, como recomiendan la OMS (Organización Mundial de la Salud) y otras autoridades europeas para el año 2030. Además, ayudaremos a reducir el desperdicio de alimentos actual en un 50% en los próximos 10 años"*.

EIT Food organizará programas internacionales de intercambio para estudiantes, y desarrollará un máster interdisciplinar único sobre sistemas de alimentación. En la misma línea, EIT Food formará a miles de estudiantes y profesionales de la alimentación a través de talleres, cursos de verano y programas educativos *on line* (tanto cursos masivos en abierto como cursos especializados privados).

EIT Food pondrá en marcha cuatro programas de innovación dirigidos a dar respuesta a los siguientes retos sociales:

1. Alimentación saludable personalizada ('FoodConnects Assistant').
2. Desarrollo de una cadena de suministro centrada en el consumidor y adopción de nuevas tecnologías en el cultivo, procesado y distribución de alimentos ('Your Fork2Farm').
3. La digitalización del sistema alimentario ('The Web of Food').
4. Procesos eficientes con los recursos, reconviertiendo al sector alimentario en la punta de lanza para transformar el actual modelo lineal de "producir-usar-eliminar" en un modelo de bio-economía circular ('The Zero Waste Agenda').

Esta iniciativa de gran envergadura, con sede en Bélgica, se apoya en cinco nodos geográficos para estimular la innovación, el desarrollo de talento y la participación de los consumidores a nivel regional. Estos nodos están radicados en Lovaina (con socios en Bélgica, Francia y Suiza), Munich (con socios en Alemania y Países Bajos), Reading (con socios en Reino Unido, Islandia e Irlanda), Varsovia (con socios en Polonia y Finlandia) y Madrid (con socios en España, Italia e Israel). EIT Food tiene importantes lazos de unión con asociaciones, *clusters* y organizaciones sectoriales para trabajar en red, y será muy activo en países de Europa Central y

Oriental, incluyendo República Checa, Hungría, Lituania y Eslovenia.

### **El nodo sur del EIT Food**

El nodo Sur del EIT Food lo constituyen 11 socios y 14 innovadoras empresas *start-up* especializadas en campos complementarios (de España, Israel, Italia y Portugal). El foco del nodo lo define **Begoña Pérez-Villarreal**, directora de mercado de AZTI y responsable interina del CLC South, *“utilizando la dieta Mediterránea como modelo de nutrición saludable, el nodo Sur está centrado en la producción de alimentos y servicios de valor añadido adaptados a los diferentes estilos de vida y enfocado en proporcionar a los consumidores el placer de elegir alimentos saludables de elevada calidad gastronómica”*.

Los seis socios españoles son tres empresas (Acesur, Angulas Aguinaga y Grupo AN), dos centros de investigación (CSIC y AZTI) y la Universidad Autónoma de Madrid. Además, en el nodo Sur participan dos socios italianos (Asociación italiana de ganaderos y Universidad de Turín), y tres socios israelitas (Algaetechnologies, Grupo Strauss y Technion). A través de la red de colaboradores establecida, el nodo tiene acceso directo a más de 1.200 pymes del sector.