

CONCLUSIONES

Vigo, 15 y 16 de septiembre de 2014

Sesión plenaria

Para alimentar a una población en crecimiento, que se prevé alcanzará los 9 mil millones en 2050, la producción agrícola debe aumentar en un 60%. Para que la alimentación y la agricultura sean sostenibles, se requieren cambios y acciones importantes:

- Una gobernabilidad efectiva,
- Mejorar la capacidad de recuperación de las comunidades y los ecosistemas, frente a los cambios climáticos y desastres naturales,
- Conservar, proteger y mejorar los recursos naturales,
- Mejorar la eficiencia del uso de los recursos

Redefinir el papel clave de las instituciones internacionales y regionales, gobiernos y sector privado, la sociedad civil, la investigación y el mundo académico, hacia el objetivo común de garantizar la sostenibilidad de la alimentación y la agricultura es de suma importancia. El actual proceso de elaboración del mensaje desarrollo sostenible 2015, debería allanar el camino hacia una hoja de ruta mundial con acciones bien definidas para los distintos grupos de interés.

La pesca y la acuicultura jugarán un papel importante en el suministro de alimentos para las generaciones actuales y futuras.

La Iniciativa de Crecimiento Azul apunta a restaurar el potencial de los océanos y de los humedales mediante la introducción de nuevos enfoques responsables y sostenibles que permitan conciliar el crecimiento económico y la seguridad alimentaria con la conservación de los recursos acuáticos, creando un entorno favorable para las personas empleadas en la pesca y la acuicultura, para actuar no sólo como usuarios de los recursos, sino también como gestores de los recursos.

El papel de la investigación es muy importante en el desarrollo de tecnologías e innovaciones que permitan el aumento de la productividad, la eficiencia del uso de los recursos, la reducción de los residuos y el desperdicio de alimentos. Son necesarias alianzas público-privadas para apoyar esta investigación.

BLOQUE I: Sector Transformador Sostenible

Es necesaria una visión holística e integradora de los procesos que permitan orientarlos hacia la sostenibilidad en la minimización de insumos, búsqueda de nuevas fuentes de proteína y nuevos ingredientes y aprovechamiento de materias primas y subproductos.

Existen diferentes tecnologías o combinaciones de tecnologías que permiten una producción más sostenible.

El desarrollo e implantación de tecnologías emergentes de conservación que mejoran el gasto energético, reduciendo la energía y/o el tiempo de proceso, sin comprometer la seguridad alimentaria, son claves en una industria comprometida con la sostenibilidad. Es posible combinar diferentes tecnologías de tratamiento alimentario para optimizar el uso energético y obtener nuevos productos con nuevas estructuras. Los cambios en el procesamiento de alimentos pueden alterar la cadena alimentaria completa, mejorando dramáticamente la sostenibilidad del proceso o disminuyendo este aspecto.

En la industria alimentaria el desarrollo e innovación en los envases es clave para adaptar el producto a las nuevas necesidades y requerimientos del consumidor actual. La nanotecnología, es una herramienta que ofrece múltiples oportunidades para el desarrollo de envases de alta barrera a medida. Así mismo, el desarrollo bioplásticos a partir de residuos o biomasa, y la incorporación de nuevos aditivos contribuyen a mejorar la sostenibilidad y la eficacia de los envases plásticos adaptados a procesos térmicos y no térmicos.

BLOQUE II: Seguridad Alimentaria

Es imprescindible garantizar la seguridad alimentaria, para lo cual debemos disponer de métodos eficientes que conlleven un mínimo procesado de la muestra y resulte simple su utilización.

Estos métodos deben de ser económicos, rápidos, fáciles de transportar en diferentes condiciones o ambientes y que permitan detectar varios contaminantes en la misma muestra, aplicando tecnologías "MULTIPLEX".

Es importante la prevención y mitigación del riesgo alimentario, más allá de lo que recoge la legislación; un ejemplo resulta la elaboración de la "caja de herramientas" (toolkit) de la acrilamida.

Es necesario conocer la eficacia de los antimicrobianos en las matrices alimentarias y conocer sus efectos sobre las propiedades bioactivas, nutritivas y sensoriales del alimento, y asegurar que la exposición a una situación de estrés no genera resistencia al mismo.

Los biofilms microbianos continúan siendo un problema en la industria alimentaria. La desinfección convencional puede inducir resistencia a biocidas.

El comercio internacional de productos de la industria alimentaria ha aumentado durante la última década, permitiendo a los consumidores disfrutar de estos alimentos durante todo el año debido a que la industria ha avanzado enormemente en tecnología alimentaria y en los sistemas de información para garantizar la trazabilidad.

Asimismo, los mercados internacionales solicitan alimentos sostenibles producidos con certificaciones en seguridad alimentaria que cumplan los requerimientos internacionales.

BLOQUE III: Alimentación Saludable

Sobre la base del desarrollo de la nutrigenómica, el asesoramiento en materia nutricional puede beneficiarse del conocimiento científico acumulado sobre la relación entre los genes y las consecuencias de los hábitos nutricionales. En el futuro, el profesional de la nutrición actuará de manera predictiva, adaptando su consejo profesional a la especificidad del genoma de individuo. Llegado a este punto se necesita una estrategia coordinada de comunicación hacia la población sobre el efecto de la nutrición en el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades.

El vector salud es una oportunidad para la industria alimentaria. La medicina tradicional nos ha conducido a considerar la potencialidad de los compuestos bioactivos de origen vegetal, marino, bacteriano, etc. con posible aplicación en la prevención de enfermedades.

El desarrollo de compuestos bioactivos a partir de organismos marinos es incipiente. Sin embargo, hay bases sólidas para sostener que el desarrollo de sustancias de origen marino con efecto positivos en la prevención de enfermedades, (antimicrobiano, antioxidante, antiinflamatorio, antitumoral, etc), experimentará un desarrollo exponencial en las próximas décadas.

El sobrepeso, la obesidad y sus consecuencias, son un claro ejemplo de nicho para la búsqueda de compuestos bioactivos y su aplicación a productos del mercado. No obstante, el desarrollo y comercialización de alimentos funcionales y/o nutracéuticos implica la obtención de sólidas evidencias científicas que avalen el efecto alegado así como la seguridad de los productos desarrollados. El desarrollo de este nicho de mercado es un reto que implica a todos los agentes relacionados con el sector (industria, Universidad, Centros Tecnológicos y Administraciones públicas).

INTERNATIONAL SCIENTIFIC
SYMPOSIUM ON INNOVATION
IN MARINE PRODUCTS AND
FOOD INDUSTRY



SIMPOSIO CIENTÍFICO
INTERNACIONAL PARA LA
INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA
MARINA Y ALIMENTARIA

15th and 16th September 2014 UIGO · SPAIN 15-16 de septiembre 2014

BLOQUE IV: Tendencias futuras en alimentación y entorno social

Analizar el comportamiento del consumidor es clave para diseñar productos con éxito en el mercado. Es imprescindible aplicar la creatividad para romper la barrera de los compradores a aceptar nuevos productos.

La estrategia de comunicación al consumidor es clave. Los mensajes que derivan en emociones positivas del consumidor a través del producto benefician las ventas. Las nuevas tecnologías de comunicación, como las redes sociales, ofrecen ventajas importantes para llegar de manera efectiva al consumidor sin embargo su gestión es tan importante como la propia producción.

Los consumidores no buscan productos sino buscan soluciones para conseguir beneficios en su salud y alcanzar un estilo de vida saludable, que a su vez sea barato y fácil de preparar. Resulta fundamental manejar los aspectos emocionales del consumidor asociado al producto y vinculado con la decisión de compra.

Con respecto a los consumidores, el darles mayor información no afecta su decisión final de consumo; además ahora los consumidores requieren una combinación de señales, entre las cuales la salud/salubridad es primordial, pero nuevas tendencias, como la sostenibilidad no pueden ya hacerse a un lado.

Con respecto a las tendencias, los productos frescos son una prioridad estratégica de la gran distribución. Los productos del mar mantienen su relevancia como segunda partida de la compra. Los nichos de crecimiento actuales giran en torno a la salud, línea y gourmet.

En lo que respecta al consumo de pescado congelado, se demuestra que la educación con contenidos que incluyan información sobre la industria pesquera, pesca sostenible, gastronomía, etc. pueden mejorar la comprensión de los consumidores y cambiar su percepción sobre el pescado congelado. Por otro lado, el trabajo futuro debe explorar canales de comunicación eficaces que fomenten la participación y la interacción de los consumidores con la industria.