

ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas



Innovación y nuevos modelos de salud en alimentación

Alejandro González Navech

Director Innovación e I+D Pascual





ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

26 DE OCTUBRE DE 2023

Innovación y nuevos modelos
de salud en alimentación



Alejandro González Navech
PASCUAL Director Innovación e I+D

<https://twitter.com/pascual>

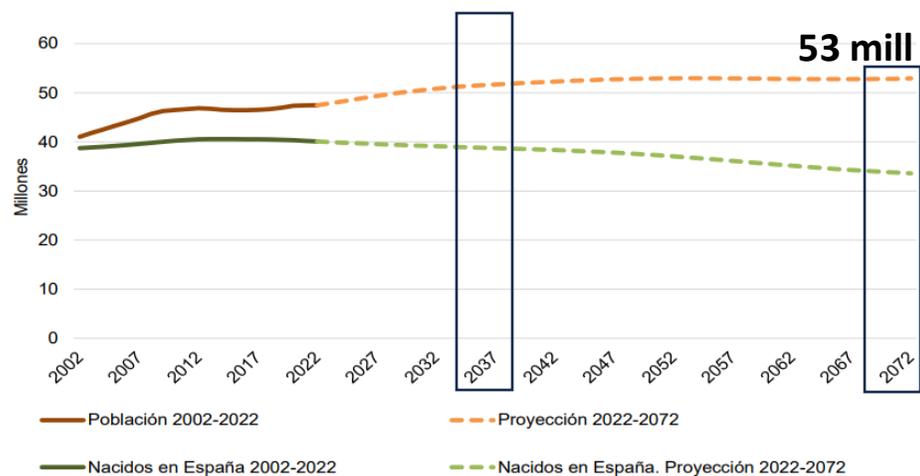


alimentosdeespaña

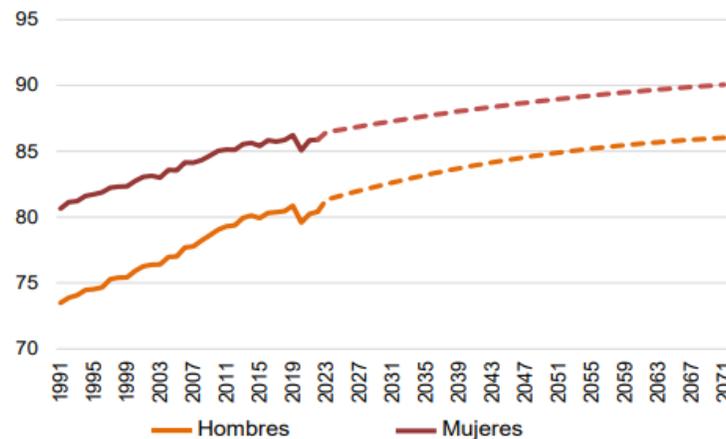


POBLACIÓN ESPAÑOLA

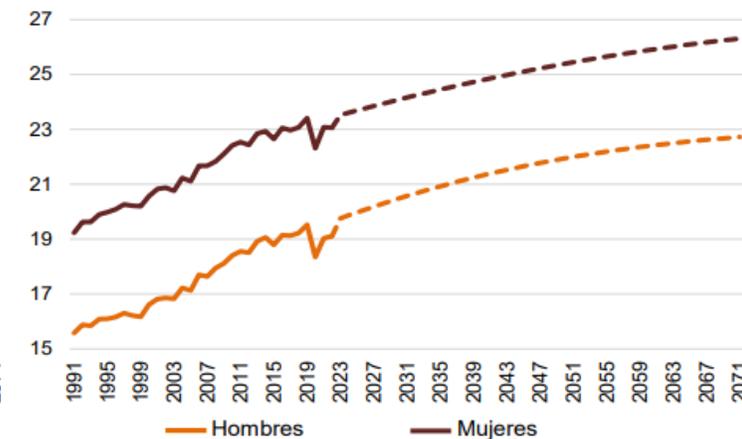
Proyección de la población residente en España 2022-2072



Esperanza de vida al nacer



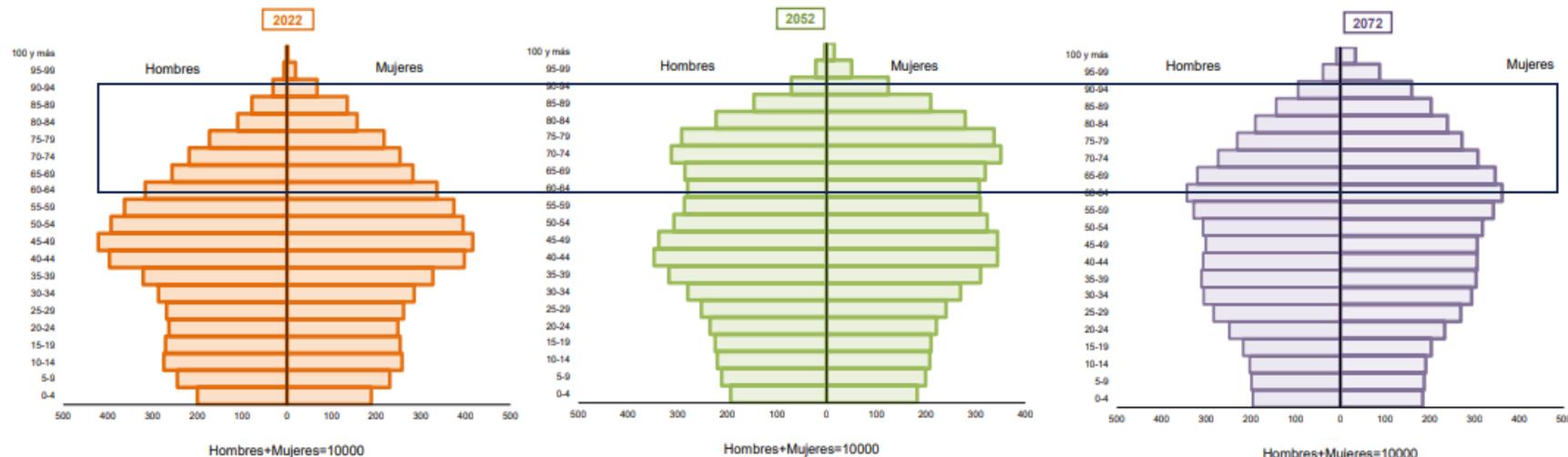
Esperanza de vida a los 65 años



Crecimiento de la población
Población más envejecida
Mayor esperanza de vida
Población más urbana
Crecimiento migratorio

Funcionalidad
Nutrición personalizada
Acceso a alimentos e ingredientes
alternativos

Pirámides de población de España (años 2022, 2052 y 2072)



El contexto en el que vivimos, entorno VICA (VUCA) está dando paso a un nuevo concepto que se ajusta más al caos actual.

F

FRÁGIL

A

ANSIOSO

N

NO-LINEAL

I

INCOMPREENSIBLE

Los entornos FANI (BANI) nacen para dar respuesta a situaciones que no sólo son difíciles de predecir y comprender, sino que son caóticas, completamente impredecibles e incomprensibles

POLARIZADO, DIFÍCIL E IMPREDECIBLE ESCENARIO POLÍTICO, GEO-POLÍTICO, ECONÓMICO, LEGISLATIVO, SOCIAL, TECNOLÓGICO.

DESAFÍOS ACTUALES

- ✓ Falta de innovación
- ✓ Regulatorios
- ✓ Seguridad alimentaria
- ✓ Desafíos para adaptarse a la tecnología emergente.
- ✓ Aceptación del consumidor, expectativas cambiantes y evolución muy rápida de las tendencias
- ✓ Contexto de la innovación alimentaria en España
- ✓ Costos, gestión y acceso / disponibilidad de ingredientes y capacidades industriales
- ✓ Aumento de la competencia
- ✓ Contexto marcas de productor vs marcas distribuidor
- ✓ Menor financiación de la innovación
- ✓ Incertidumbre geo-política y económica

Pero ... ¿Qué busca el consumidor?

B

BUENO

Experiencia sensorial

Disfrute

Placer

Indulgencia

B

BONITO

Salud

Nutrición

Funcionalidad

Calidad

Sociabilidad

Sostenibilidad.

B

BARATO



SALUD 360º

DEBATE AZÚCAR

AUGE PROTEÍNAS

INNOVACIÓN PLANT BASED

Salud integrativa para estar bien por dentro y por fuera "bienestar".

Nutrición como **fuentes de salud** y **prevención** de enfermedades.

Importancia de cuidar la **salud física y la salud mental**

51% de los Españoles reduce o trata de evitar el **consumo de azúcar**.

Búsqueda de **alternativas naturales**

Importancia del perfil nutricional de los alimentos que consumimos.

+15% lanzamiento de productos "altos en proteína"

Gran variedad según su origen, huevos, lácteos, productos cárnicos, legumbres y otros vegetales, así como las opciones por fermentación de precisión o procedente de insectos.

El plant based crece en España **+3,6%**, siendo el **cuarto país de la Unión Europea**.

En 2023, **53% de los consumidores** declararon consumir habitualmente **alimentos de origen vegetal** como fuente de proteína.

El **parlamento Europeo** pide **aumentar la producción de proteína vegetal**.

TENDENCIAS ALIMENTACIÓN

NUEVAS EXPERIENCIAS SENSORIALES

ESTILO DE VIDA REAL FOOD

NUEVAS TECNOLOGÍAS DIGITALIZACIÓN & IA

DESARROLLO SOSEÑIBLE / CONSUMO CONSCIENTE

El consumidor busca nuevas experiencias en **aparición, sabor y textura**.

Etiquetas limpias y con pocos ingredientes

Alimentos **poco procesados**.

Etiquetado inteligente, block chain, sensóricas, o realidad virtual y aumentada al servicio de:

Trazabilidad
Seguridad alimentaria.
Calidad de producto
Acceso inmediato para el consumidor a un máximo de información.

Lucha contra el **desperdicio alimentario**. Alimentos de **proximidad** "regreso al origen".

Ser sostenibles, **circularidad**, uso del **agua, emisiones de carbono**. La sostenibilidad es una exigencia del consumidor.

Crece el interés por los productos elaborados con **ingredientes revalorizados**.

FUTURO DE LA INNOVACIÓN EN ALIMENTACIÓN



FUNCIONALIDAD

TENDENCIAS FUNCIONALES 2023

Inmunidad

Salud digestiva

Salud coronaria

Desintoxicar/limpiar el organismo

Mejora del sueño

Mejorar el enfoque/concentración/estado de alerta mental

Aumentar la energía

Informe tendencias Innova 2023

Envejecimiento saludable



INGREDIENTES y ALIMENTOS ALTERNATIVOS

Alimentar a una población mundial creciente (9-10 bill personas), con alimentos sabrosos, nutritivos, de alta calidad y sostenibles. Y que complementen a los alimentos existentes.

- Plant Based.
- Alternativas proteicas.



TECNOLOGÍA DISRUPTIVA

- Biotecnología (Ej fermentación de precisión, nuevos cultivos adaptados, inducción bioestimuladores).
- Impresión 3D alimentos.
- Uso de IA para desarrollar nuevos alimentos y experiencias.
- Nanotecnología.



NUTRICIÓN A LA CARTA "PERSONALIZADA"



NUEVAS EXPERIENCIAS SENSORIALES

NUTRICION PERSONALIZADA

SMART PERSONALISED

La **personalización de alimentos** apunta a adaptar la dieta de una persona en función de sus **características individuales**.

Se aprovechan datos genéticos, de salud y preferencias personales, para proponer alimentos a la carta, crear planes de alimentación más efectivos y saludables para las personas.

Implica:

Combinación y entendimiento de factores genéticos y epigenéticos.

Uso y desarrollo de técnicas Ómicas.

Entendimiento microbioma.

Evaluación y correlación de biomarcadores individuales.

Situación y preferencias dietéticas.

Desarrollo de nuevas aplicaciones y tecnologías

El uso de nuevos dispositivos de análisis, monitoreo y seguimiento continuo.

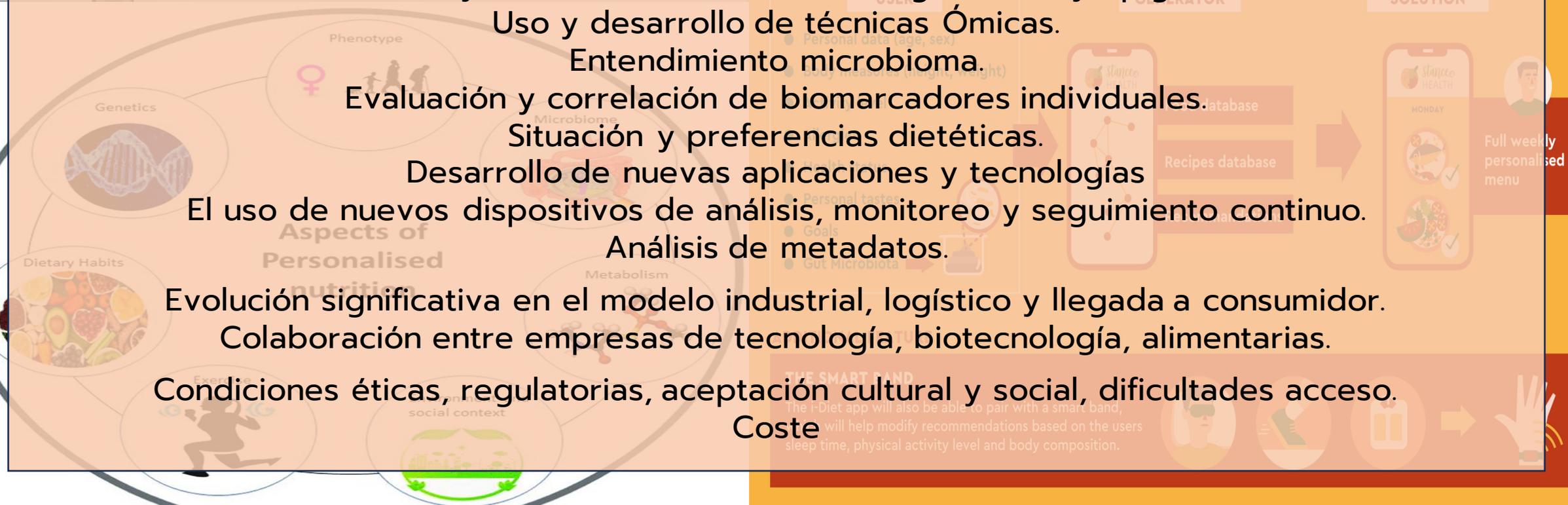
Análisis de metadatos.

Evolución significativa en el modelo industrial, logístico y llegada a consumidor.

Colaboración entre empresas de tecnología, biotecnología, alimentarias.

Condiciones éticas, regulatorias, aceptación cultural y social, dificultades acceso.

Coste



CONCLUSIÓN

ENTORNO COMPLEJO

F

FRÁGIL

A

ANSIOSO

N

NO-LINEAL

I

INCOMPRESIBLE

POLARIZADO, DIFÍCIL E IMPREDECIBLE ESCENARIO POLÍTICO, GEO-POLÍTICO, ECONÓMICO, LEGISLATIVO, SOCIAL, TECNOLÓGICO.

Entorno inflacionario.

Baja intensidad de Innovación con menor inversión en I+D en industria alimentaria.



OPORTUNIDAD



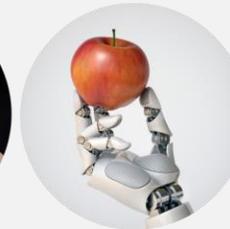
FUNCIONALIDAD



INGREDIENTES y
ALIMENTOS ALTERNATIVOS



TECNOLOGÍA
DISRUPTIVA



NUTRICIÓN A LA CARTA
"PERSONALIZADA"



NUEVAS EXPERIENCIAS
SENSORIALES

La innovación y los nuevos modelos de salud en alimentación ofrecen un potencial para **mejorar nuestra salud, reducir el desperdicio de alimentos, y promover una alimentación más sostenible y de calidad.**

Desarrollar y colaborar en toda la cadena de valor.

Ofrecer **nuevas experiencias sensoriales.**

- ❑ La **comida y la cultura** están entrelazadas.
 - La diversificación de la alimentación, la búsqueda de autenticidad y la influencia de las tendencias culturales en la gastronomía seguirán dando forma a la innovación en la nutrición.
- ❑ El consumidor seguirá buscando las 3xBs: **Bueno** (nutrición, salud, calidad), **Bonito** (experiencia sensorial) y **Barato**)



¡MUCHAS GRACIAS!

