



FOODTECH

LA GRAN REVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

BEATRIZ ROMANOS

ISBN: 9788411310208

Editorial Almuzara

Sello: LID Editorial

Colección: Acción Empresarial

Idioma: Español

Páginas: 240

Formato: Papel y ebook

PVP: 22,95 euros

e-book: 9,99 euros

#FoodtechLibro

La obra

«Casi un 10% de la población pasa hambre y tiramos un tercio de la comida que producimos. Los retos son muchos y resulta fundamental repensar cómo nos alimentaremos en el futuro».

El cambio climático, las desigualdades, el avance tecnológico, los cambios de hábitos en el consumo... Son muchos los factores que nos hacen preguntarnos **cuál será el futuro de la alimentación: qué comeremos, cómo lo produciremos**, qué **efecto** tendrá **en nuestra salud**, cómo cambiará el mundo y **cómo podremos hacer negocio** con ello.

Por todas estas cuestiones surge *Foodtech*, un libro que analiza los **factores que han hecho emerger esta industria** convirtiéndola en un **sector de referencia de innovación y oportunidades**.

Por un lado, el **sistema alimentario** aporta un **valor incuestionable** para la sociedad y la economía; y, por otro, las **tecnologías y biociencias disruptivas** son las principales **aliadas** para ayudarnos a crear las herramientas, las innovaciones, los productos, los procesos y los modelos de negocio con los que enderezar el camino y crear entre todos un mundo brillante de oportunidades. Así, aunando ambas partes, es como una **nueva generación de emprendedores visionarios** han prendido la **mecha de la revolución foodtech** motivados por el **uso de las herramientas** que la **tecnología** pone en sus manos para **resolver problemas o expandir las fronteras** impulsando esta industria y contagiando a empresas, inversores y gobiernos.

El libro que **Beatriz Romanos** pone en nuestras manos es fruto de varias pasiones: **la alimentación**, como fuente de salud, energía y placer; **la tecnología, la innovación y los entornos de emprendimiento** capaces de transformar el mundo y tener un impacto en nuestras vidas, y **la divulgación**.

Foodtech es la **guía de referencia** a través de la que los lectores conocerán los **avances más disruptivos** que están transformando la industria y nuestra manera de alimentarnos, las tecnologías con más impacto, **los recursos para profesionales, startups, inversores y organizaciones del sector, casos de éxito**, análisis de **modelos de negocio, tendencias de inversión**, etc. Además, define los **conceptos y las categorías clave de la industria foodtech**, como **agtech, alimentos de nueva generación, proteínas alternativas, carne cultivada, Q-commerce, nutrición personalizada**, etc.

«¡Por fin un libro sobre foodtech! Es una obra muy completa para entender la situación actual de la industria en todo el mundo, descubrir las oportunidades que nos brinda y comprender hacia dónde va el futuro de la alimentación a través de numerosos ejemplos».

Estefanía Erro, directora de Marketing e Innovación en el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)

La transición de la economía mundial hacia un modelo que se acerque a los Objetivos de Desarrollo Sostenible o de neutralidad de carbono requiere cambios radicales en todas las industrias, incluida la de la alimentación. La buena noticia es que el impulso del sector *foodtech* ha conseguido ligar todo un ecosistema altamente nutritivo de empresas, centros de innovación, inversores, centros de conocimiento, etc., que se necesitan y se complementan entre sí y, lo más importante, que están dispuestos a trabajar de forma colaborativa, aportando y compartiendo lo mejor de cada uno para resolver los problemas y aprovechar de la forma más efectiva las prometedoras tecnologías, definiendo modelos de negocio viables, atractivos y justos para todos y poniendo siempre en el centro a ese consumidor consciente.

Categorías de la cadena de valor *foodtech*

La cadena de valor *foodtech* es muy amplia, abarca diferentes categorías, desde la producción o el cultivo de alimentos hasta el consumo, el transporte o la gestión de residuos.

- 1 Agtech.** Engloba todas las tecnologías y los servicios destinados a mejorar la eficiencia, productividad y sostenibilidad de la agricultura y la ganadería.
- 2 Producción y procesado de alimentos.** Más allá de la evolución de los procesos de producción en la llamada industria 4.0, la categoría reina en este segmento es la de los alimentos de nueva generación o alternativos. Comer carne sin sacrificar a un animal es el motor que mueve este segmento de la industria *foodtech*.
- 3 Cadena de suministro.** Se encuentran aquí soluciones para optimizar las operaciones de almacenamiento, logística y transporte a lo largo de la industria alimentaria, con especial auge hoy de la automatización y robotización de almacenes o centros de *fulfillment* y, en breve, con la entrada de los vehículos autónomos; por supuesto, la IA está presente desde múltiples aproximaciones para regir todos estos avances.
- 4 Retailtech.** Es una categoría amplísima que abarca innovaciones tecnológicas aplicadas en múltiples áreas: infraestructura de comercio electrónico, robotización de instalaciones (sean almacenes o los propios supermercados), analíticas aplicadas desde el comportamiento del consumidor hasta los inventarios y, por supuesto, sistemas de compra sin caja o tiendas autónomas.
- 5 Restaurantech.** Se trata de tecnologías aplicadas al restaurante, tanto a su *front* como a su *back office*, que buscan fundamentalmente mejorar la productividad, la experiencia y la fidelidad del cliente.
- 6 Food delivery.** Se engloban todas las actividades relacionadas con la entrega de alimentos a domicilio, sea desde un restaurante o un supermercado o desde el productor, así como los servicios complementarios a ellas, como los agregadores tecnológicos o la tecnología de logística de última milla.
- 7 Hogar.** Responde al sueño de una cocina inteligente, conectada, «sensible» (con sensores) y con niveles cada vez mayores de autonomía; una cocina en la que los electrodomésticos (o robots) pueden identificar el estado de los alimentos, recomendar elaboraciones con productos a punto de caducar, cocinar autónomamente o hacer el pedido al supermercado antes de agotar las existencias.
- 8 Personas.** Esta categoría incluye servicios y aplicaciones de uso personal, como las dedicadas al *coaching* alimentario o a la nutrición personalizada.
- 9 Seguridad alimentaria, trazabilidad y transparencia.** Se encuentran aquí desde soluciones para acelerar los análisis de alimentos, llevando el laboratorio hasta la muestra (*lab-to-sample*), hasta múltiples propuestas para hacer un seguimiento exhaustivo, continuo, fiable y accesible.
- 10 Desperdicio alimentario y circularidad.** Incluimos desde aplicaciones para «salvar» alimentos antes de que caduquen hasta complejos sistemas de IA en toda la cadena de suministro para anticipar cosechas o flujos de demanda. La revalorización de subproductos o residuos de la industria alimentaria marca la pauta de la circularidad.

Índice

Agradecimientos

Introducción. Retos del sistema de alimentación

1. Tecnologías habilitadoras: el ingrediente clave de la industria *foodtech*

2. Qué es *foodtech*

3. *Agtech*, tecnología aplicada a los sistemas agropecuarios

4. Alimentos alternativos: sacar a los animales de la ecuación

5. Alimentos alternativos de base vegetal o *plant-based*

6. Carne cultivada, de laboratorio o de origen celular

7. Fermentación, la nueva alquimia

8. Guerra al azúcar, ¿el nuevo tabaco?

9. Innovaciones en supermercados y restaurantes

11. *Dark kitchens*, el *coworking* para restaurantes

12. Nutrición personalizada

13. Seguridad alimentaria, trazabilidad y transparencia

14. Desperdicio alimentario, revalorización de alimentos y circularidad

Reflexiones y recursos

Epílogo

Anexo. Datos de la industria *foodtech*

La autora



Beatriz Romanos es licenciada en periodismo y posgrado en Gestión Empresarial y Comunicación por el IE, además de estar certificada en diversas disciplinas relacionadas con la innovación, como ExO Coach o Master Purpose Mentor.

Aunando su experiencia de más de quince años en la industria tecnológica y su pasión por el mundo de la alimentación, desde 2014 su labor se ha enfocado en inspirar, preparar e impulsar la transformación de la industria alimentaria. Además, es fundadora de *TechFood Magazine*, publicación de referencia para empresas, *startups* e inversores.

Beatriz concibe la alimentación como fuente de salud, energía y placer, pero también como campo pleno de oportunidades para impulsar la sostenibilidad económica, social y medioambiental donde la incipiente industria *foodtech* tiene un papel decisivo.

Actualmente desarrolla su labor como divulgadora, *coach* de innovación y mentora. Ha sido reconocida como una de las «50 personas que están liderando el futuro de la alimentación», por el informe «Fooduristic'22» de KM ZERO Food Innovation Hub.

Para más información:
laura.diez@lidbusinessmedia.com

