

ASEBIO PONE EN MARCHA EL GRUPO DE TRABAJO DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA PARA IMPULSAR EL POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO ESPAÑOL

El cambio climático, la degradación de la tierra y los ecosistemas, el aumento de la demanda de alimentos más saludables y el crecimiento demográfico plantean importantes desafíos para la humanidad en materia de alimentación. Dado el contexto actual necesitamos buscar e impulsar nuevos modelos económicos más sostenibles basados en innovadoras formas de producción y consumo más sostenibles que respeten nuestro planeta.

La Organización de las Naciones Unidas estima que la población mundial alcanzará casi los 10.000 millones de personas para el año 2050, por lo que será necesario aumentar la producción de alimentos y asegurar su disponibilidad, además que estos sean nutritivos y saludables y que se obtengan de forma sostenible. Herramientas como la biotecnología nos permiten mejorar la alimentación y la salud de las personas y animales, e impulsar una agricultura más sostenible que aproveche mejor los recursos naturales.

El potencial transformador de la industria biotecnológica, radicado en la triple perspectiva de la sostenibilidad económica, social y medioambiental, permite la obtención de cultivos resistentes a enfermedades y a condiciones climáticas adversas; disminuye el uso de productos fitosanitarios químicos; permite disminuir la erosión de los suelos, preservar las tierras de la deforestación y conservar la biodiversidad. Además, garantiza una alimentación más segura y saludable gracias a la mejora de los cultivos, a la obtención de nuevas fuentes de proteínas y alimentos funcionales con mayor valor nutritivo, y a la detección e identificación de sustancias. Además, permite una nutrición cada vez más personalizada.

Por otro lado, la biotecnología permite mejorar la salud animal mediante nuevas vacunas, biofármacos veterinarios y herramientas moleculares para el diagnóstico temprano de muchas enfermedades, así como una mejora de la nutrición animal mediante la obtención y validación de ingredientes funcionales.

El sector agroalimentario español tiene un valor estratégico innegable para la economía nacional por su impacto en el PIB, pero también por su capacidad de cohesión territorial frente al reto demográfico de nuestro país. España es la octava potencia mundial agroalimentaria. En AseBio, más del 25% de nuestros socios trabajan en el sector de la agroalimentación con presencia en toda la cadena de valor: desde las fases de I+D hasta la etapa industrial.

“El sector agroalimentario está encarando un proceso de transformación histórico e ineludible. La población mundial va a seguir creciendo y el cambio climático no nos va a dar tregua. Así que debemos encontrar soluciones. Los insectos son una avanzada herramienta biotecnológica de la que apenas nos habíamos servido hasta la fecha. Y pueden ayudarnos a recorrer ese camino, porque no sólo son una fuente de proteína sostenible de primera calidad, sino que además nos permiten optimizar la



producción de muchos otros alimentos”, declara Adriana Casillas, cofundadora y CEO de Tebrio.

Grupo de Trabajo de Innovación Alimentaria de AseBio

Con el objetivo de poner en valor el trabajo de nuestros socios e impulsar las innovaciones disruptivas derivadas de su trabajo, desde AseBio hemos puesto en marcha el **Grupo de Trabajo de Innovación Alimentaria**. Este grupo centra sus objetivos en la **puesta en valor de la innovación alimentaria y Food tech española**; así como en el impulso de la innovación alimentaria mediante el trabajo para lograr el **reconocimiento de nuevos tipos de nutrientes para la alimentación humana y animal**, de una forma más sostenible en términos medioambientales.

El Grupo de Trabajo de Innovación Alimentaria cuenta con **casi 60 miembros pertenecientes a 30 entidades**, entre las cuales se encuentran centros tecnológicos, fundaciones, instituciones, centros de promoción e inversión, startups y empresas nacionales. Los socios de AseBio que conforman este Grupo de Trabajo se encuentran enfocados en el desarrollo y la innovación alimentaria como la **alimentación animal y piensos, ingredientes funcionales, nuevas fuentes de proteínas, prebióticos**

y probióticos, así como también, en vitaminas y otros productos de nutrición.

Una industria agroalimentaria más sostenible y saludable

Una de las grandes metas que persigue el **Grupo de Trabajo de Innovación Alimentaria de AseBio** es impulsar el establecimiento de un **marco regulatorio nacional y europeo adecuado y estable**, con el objetivo de facilitar las aportaciones de la biotecnología a la producción alimentaria. Un camino para el que es necesario además trabajar para que la **innovación alimentaria cuente con todos los agentes necesarios para su óptimo desarrollo**.

“La biotecnología se está posicionando como la herramienta clave para construir una **industria agroalimentaria más sostenible y saludable**. Sin embargo, para que este cambio ocurra, la biotecnología se enfrenta a una serie de **retos que quedan por resolver**, como la regulación, el reconocimiento e impulsar la innovación alimentaria. AseBio cuenta con las herramientas necesarias para impulsar el sector y apoyar a las empresas para crear una industria y sociedad más sostenibles y saludables”, concluye **Bosco Emparanza**, coordinador del Grupo de Trabajo de Innovación Alimentaria de AseBio y fundador y CEO de MOA Foodtech.