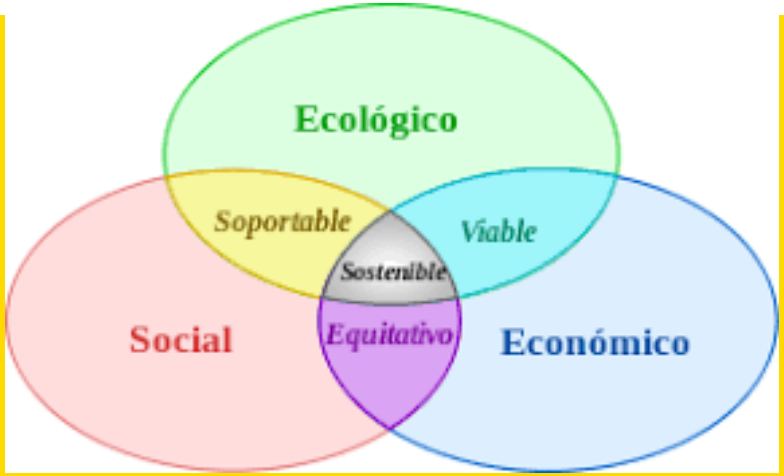
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

www.azti.es

RETOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS NUEVOS MODELOS DE SOSTENIBILIDAD

Jaime Zufìa

Coordinador de Procesos Eficientes y Sostenibles



NUEVOS MODELOS DE SOSTENIBILIDAD

¿Porqué son necesarios en el sector alimentario?

© AZTI 2020. Todos los derechos reservados

A nivel ambiental….

Sector agroalimentario es responsable de:

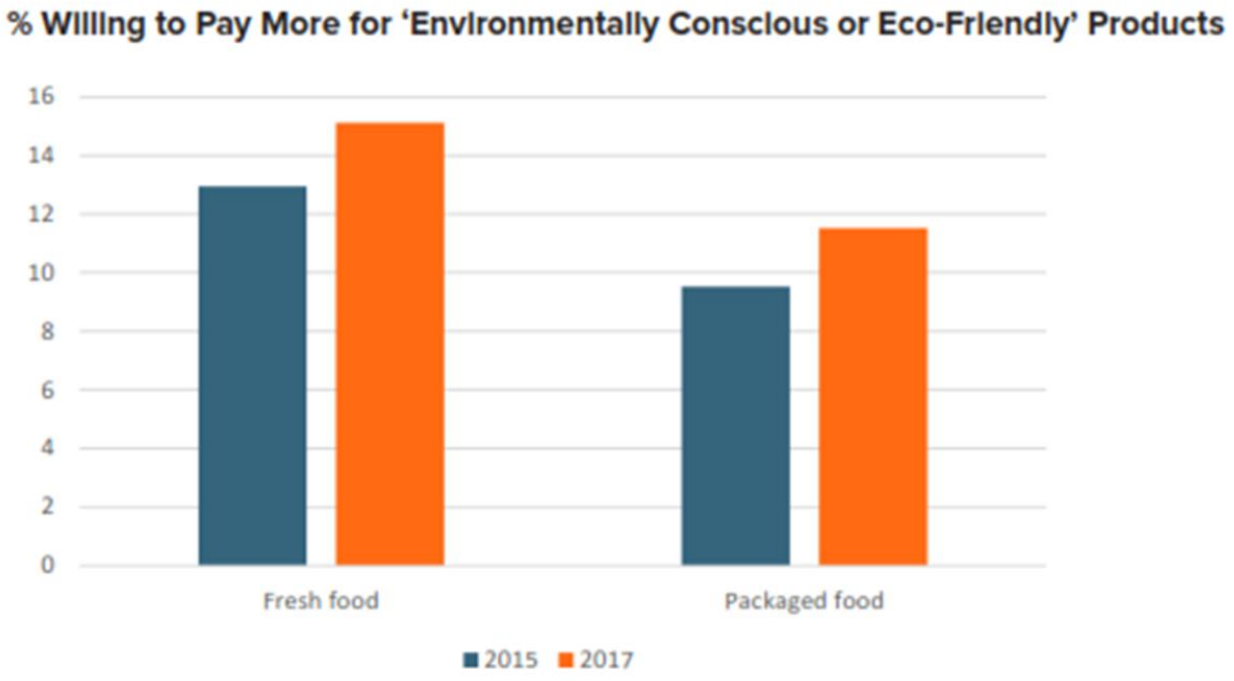
- **70%** agua utilizada
- **20%** Sobreexplotación de los acuíferos
- **24%** emisiones totales de GHG
- **1/3** alimentos producidos son desperdiciados
- **60%** Pérdida Biodiversidad Terrestre
- **33%** Suelos degradados
- **90%** Sobreexplotación Pescados comerciales

- La degradación del suelo reducirá la producción de alimentos en un 12% antes de 2035
- Según se intensifiquen los efectos del cambio climático, será cada vez más difícil cultivar cosechas, criar animales o capturar peces

A nivel consumidor…

81%

POBLACIÓN PREOCUPADA POR LA SOSTENIBILIDAD (Nielsen)



Source: Euromonitor International's Lifestyles Survey (2015, 2017)

Feed Your Craving with These 18 Sustainably Sourced Foods

DE STACEY WILCOX
2 DE JUNIO DE 2019

Nearly 75 percent of millennials, 72 percent of Generation Z, and 51 percent of baby boomers are willing to pay more for sustainably sourced products, according to a recent report by Nielsen. And consumers of all ages are becoming more aware of the food system's impact on the environment, human rights violations in the food system, and the loss of nutrient density that results from unsustainable farming and production practices.

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

A nivel institucional…

MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALL

FO

-
-
-
-

ABLE

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

A nivel de la CAPV:

- Programa Marco **Ambiental** de Euskadi 2020
- Plan de **Desarrollo Rural Sostenible** 2020 (OSOA)
- Plan de **Competitividad** de la Industria Alimentaria (PCIA)
- Plan Interinstitucional de **Emprendimiento** de Euskadi 2020
- Plan de **Industrialización** 2017-2020
- Estrategia Marco de **Internacionalización** 2020: Estrategia Basque Country.
- Plan de **Ciencia, Tecnología e Innovación**-PCTI Euskadi 2020
- Programa Marco por el **Empleo y la Reactivación Económica** 2017-2020

PLAN ESTRATÉGICO DE LA GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN DE EUSKADI

2020

CIRCULAR THINKING
EUSKADI, EKONOMIA ZIRKULARRERANTZ
EUSKADI, HACIA LA ECONOMÍA CIRCULAR

SFC
Smart Food Country 4.0

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

ELEMENTOS COMUNES SOSTENIBILIDAD

1. Produccion primaria responsable y sostenible: Pesca, acuicultura, agricultura, ganaderias
2. Innovación y nuevas tecnologías mas ecoeficientes
3. Nuevos modelos de negocio circulares
4. Nuevos materiales sostenibles - Materias primas secundarias: aprovechamiento de subproductos
5. Minimización pérdidas - Despilfarro alimentario
6. Reducción uso de plásticos
7. Gestión Sostenible de Residuos
8. Fomento consumo responsable: transparencia, información y comunicación

MODELOS DE SOSTENIBILIDAD **EN ALIMENTACIÓN**

1. **ECODISEÑO DE ALIMENTOS E INSTALACIONES**
2. **PRODUCCION ULTRA-ECOEFICIENTE Y SOSTENIBLE**
3. **RECUPERACION Y APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS Y MATERIALES: NUEVAS CADENAS DE VALOR**
4. **APROVISIONAMIENTO SOSTENIBLE**

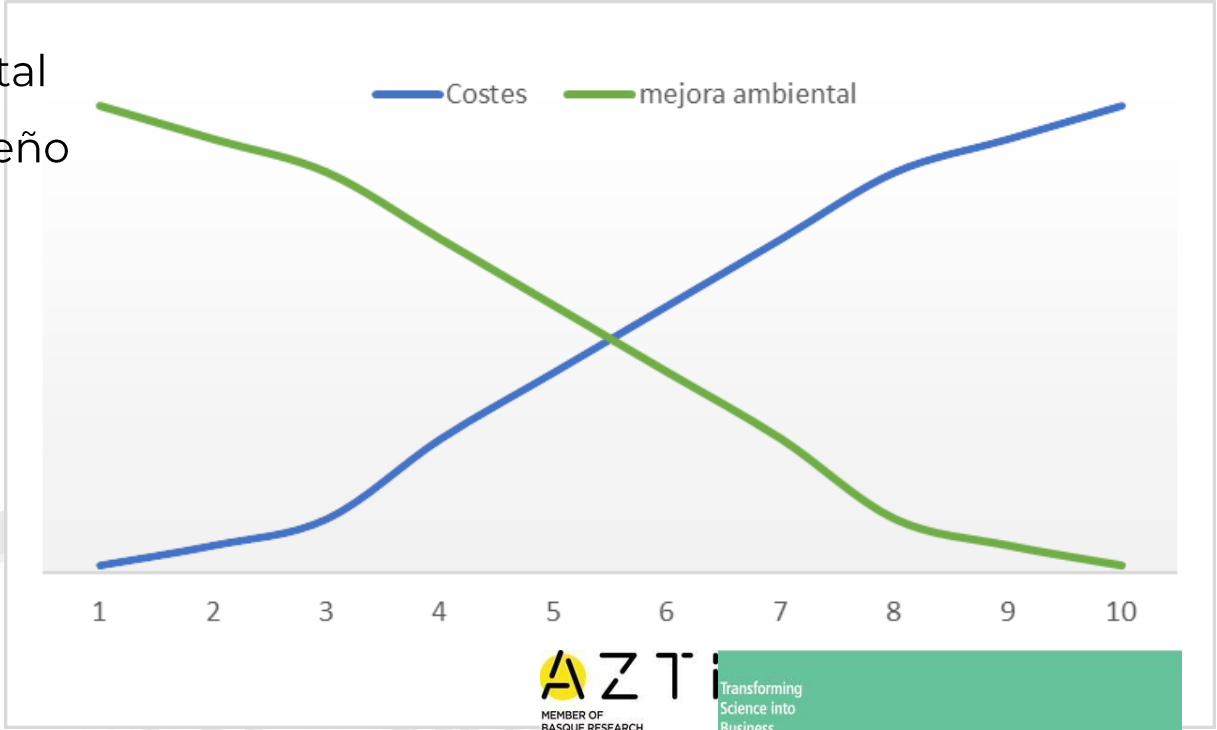
RETOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

EN LOS NUEVOS MODELOS DE SOSTENIBILIDAD

© **AZTI** 2020. Todos los derechos reservados

1. ECODISEÑO

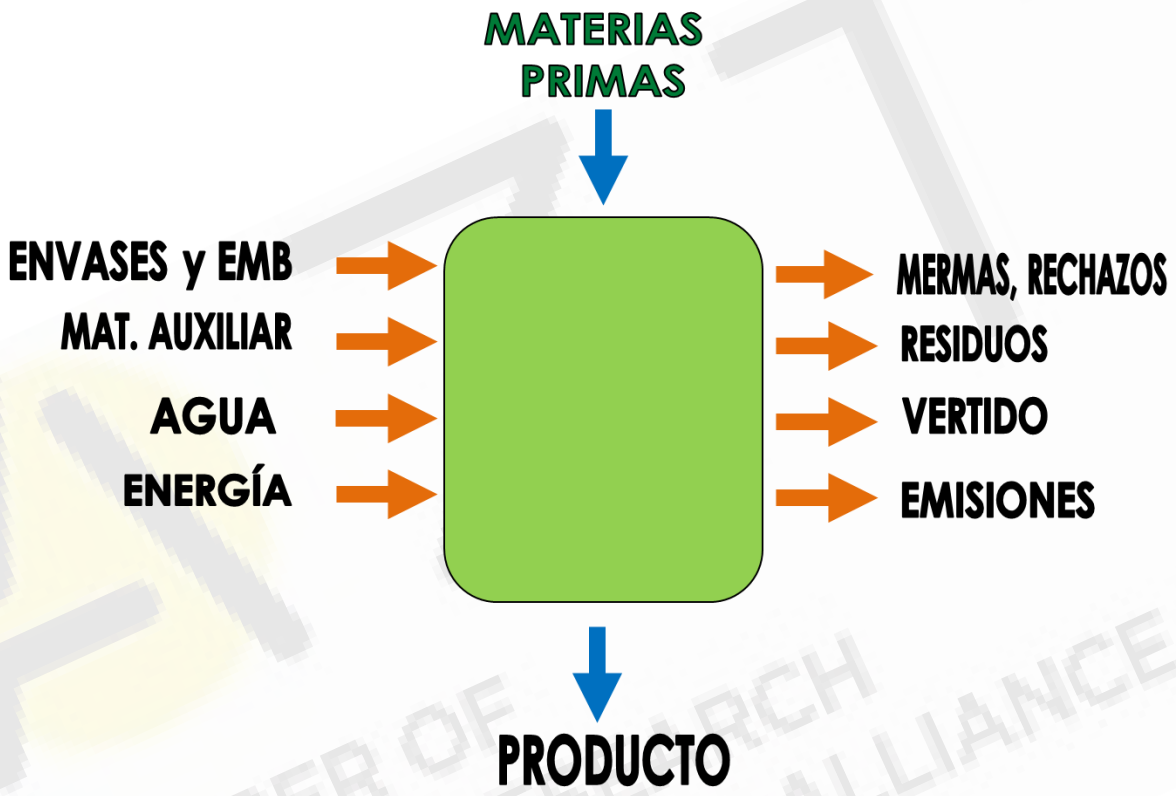
Acciones orientadas a la mejora ambiental del producto desde la etapa inicial de diseño

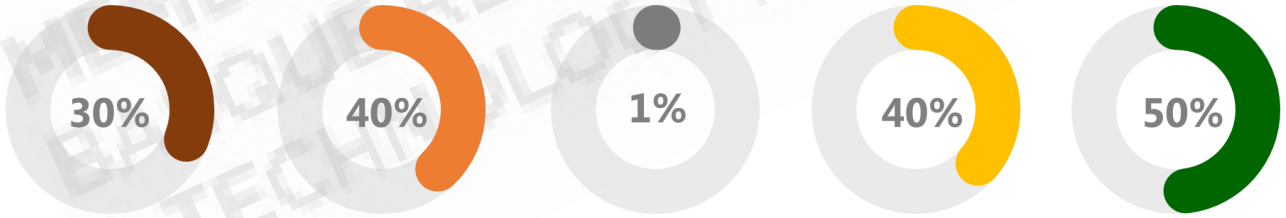


BASADO EN EL ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA!!

https://www.azti.es/productos/guia-de-ecodiseno-de-alimentos/

2. PRODUCCION ECOEFICIENTE Y SOSTENIBLE





Reducción Consumo agua | Reducción de vertidos | Aumento Productividad | Reducción contaminación vertidos | Recuperación subproductos

2. PRODUCCION ECOEFICIENTE Y SOSTENIBLE

Ejemplos de acciones:

Ahorro de agua y reducción de vertidos en origen:

1. **Cerrado automático de duchas de lavado**
2. **Limpieza previa en seco - Limpieza a alta presión paredes y suelos**
3. Ajuste de detergentes y agentes de limpieza de bajo impacto ambiental
4. Recuperación higiénica de producto
5. Recuperación de subproductos

5- RECUPERACION Y APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS Y MATERIALES

- Nuevos productos alimentarios
- Bioproductos
- Ingredientes para alimentación animal
- Otros usos técnicos

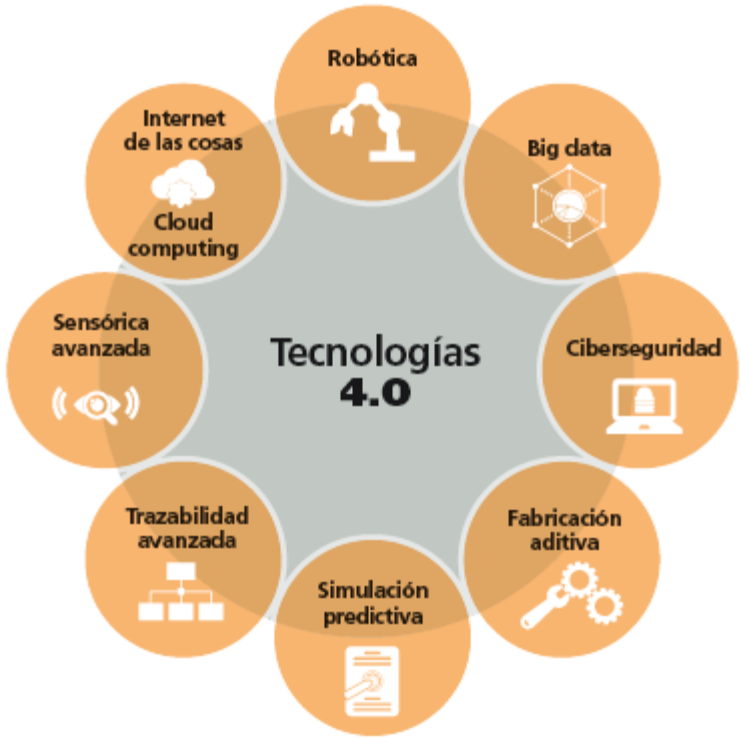
3. APROVISIONAMIENTO SOSTENIBLE - transparencia, información y comunicación

- Adquisición de productos locales y/o producidos de forma sostenible
- Canales cortos de comercialización
- Pesca: Evitar el abastecimiento de especies y/o áreas sobreexplotadas o con malas practicas de sostenibilidad ó con prácticas ilegales.

Implica:

1. Garantizar la autenticidad y trazabilidad
2. Transparencia en los procesos de compra, transformación y comercialización.

Papel de las tecnologías 4.0 - Digitalización



Todas requieren un nivel de DIGITALIZACIÓN adecuado

DATOS → **INFORMACIÓN DE VALOR y ÚTIL**

Requerimientos

Nutrition Facts
Serving Size: 3.5 oz (100 g)
Servings per Container: 2.5

Amount Per Serving	
Calories 210	Calories from Fat 70
	% Daily Value*
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 0.5g	3%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 15mg	5%
Sodium 420mg	18%
Total Carbohydrate 24g	8%
Dietary Fiber 3g	12%
Sugars 1g	
Protein 11g	22%
Vitamin A 0% •	Vitamin C 0%
Calcium 0% •	Iron 2%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

calidad

adulteración

fraude

seguridad

SOSTENIBILIDAD SOCIAL

Analisis del ciclo de vida social: 5 categorias de impacto

ESKERRIK ASKO!

JAIME ZUFIA

jzufia@azti.es

SUKARRIETA
Txatxarramendi ugartea z/g
48395 - Sukarrieta (Bizkaia)

PASAIA
Herrera Kaia, Portualdea z/g
20110 - Pasaia (Gipuzkoa)

DERIO
Astondo Bidea, Edificio 609 -
Parque Tecnológico de Bizkaia
48160 - Derio (Bizkaia)

+34 94 657 40 00

info@azti.es

www.azti.es