



Conferencia de prensa europea 2017

DLG e.V. (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft /Sociedad Agrícola Alemana)

### **Anuga FoodTec 2018**

Como feria líder global, Anuga FoodTec es el principal impulsor de la industria internacional de alimentos y bebidas. Es la única feria especializada del mundo que cubre todos los aspectos de la producción de alimentos, desde la tecnología de proceso, pasando por la tecnología de envasado y empaquetado, desde los materiales de empaquetado pasando por los ingredientes hasta la seguridad alimentaria, así como todas las innovaciones de todos los ámbitos que acompañan la producción de alimentos.

La próxima edición de Anuga FoodTec se celebrará del martes 20 de marzo hasta el viernes 23 de marzo de 2018 en Colonia (Alemania). La feria está organizada conjuntamente por la Sociedad Agrícola Alemana (DLG/ Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) y Koelnmesse GmbH.

Grupo objetivo son todos los ámbitos de la industria de alimentos y bebidas, como directores gerentes, directores de producción y operaciones, así como responsables de investigación y desarrollo, diseño, producción, control de calidad, mantenimiento, compras, marketing y ventas, grandes empresas de carnicería y panadería, comercio minorista de alimentos y otros responsables de la toma de decisiones de la industria alimentaria, así como fabricantes o procesadores de alimentos para animales.

Los expositores y visitantes provienen de todas partes del mundo, por ello Anuga FoodTec goza de un alto grado de internacionalidad.

Así, también en 2018 Anuga FoodTec ofrecerá de nuevo a la industria alimentaria respuestas importantes acerca de decisiones de inversión, al tiempo que proporcionará impulsos orientados al futuro.

**Tema central: la eficiencia de los recursos**

La creciente demanda de materias primas y recursos energéticos en todo el mundo y la urbanización en aumento nos obligan a cuestionar nuestra manera de actuar y economía actual. Un uso cuidadoso y al mismo tiempo eficiente de los recursos naturales es el aspecto competencial clave de las sociedades preparadas para el futuro.

En este contexto, Anuga FoodTec 2018 tratará la “Eficiencia de los recursos” como temática central y de una manera especial. Anuga FoodTec presentará una variedad de soluciones sobre cómo se puede fortalecer la competitividad y reducir el uso de energía y agua, así como la pérdida de alimentos en la producción.

### **Programa paralelo de Anuga FoodTec 2018**

La eficiencia de los recursos será el centro de atención de Anuga FoodTec 2018.

- Debido a su gran relevancia nacional e internacional, el tema de la eficiencia de los recursos será tratado de manera especial y como tema central en Anuga FoodTec 2018.
- Los visitantes podrán participar en las visitas guiadas, que también tratarán sobre la eficiencia de los recursos.
- Los foros, esta vez con 3 temáticas principales, ofrecerán la oportunidad de debatir con expertos temas actuales e internacionalmente relevantes como, por ejemplo, la automatización y el procesamiento de datos en la producción de carne, los robots en la producción de alimentos o las tendencias en el sector de ingredientes, entre otros.

### **Conferencia inaugural “La eficiencia de los recursos”**

La conferencia inaugural tendrá lugar el martes 20 de marzo a las 14 h.

A lo largo de medio día, expertos reconocidos internacionalmente analizarán las diferentes facetas de este tema. Esto incluye el diseño eficaz y eficiente de la cadena de producción, a través de la optimización del uso de materiales, energía, mano de obra y capital; y, también, el mejor uso posible de los recursos para propiciar una mayor sostenibilidad, una reducción del impacto ambiental y un ahorro de costes en los más diversos sectores empresariales. Así presentará el profesor Braungart su concepto de diseño *cradle to cradle* (en español, “de la cuna a la cuna”; que alude a procesos integralmente verdes o ecológicos). El profesor Sauer hablará sobre la eficiencia de los recursos y la digitalización, con resultados obtenidos de las últimas investigaciones. La conferencia del presidente de la Organización Mundial del Envase (World Packaging Organisation), el profesor Pierre Pienaar, tratará sobre “Empaquetado inteligente: una perspectiva científica”. El profesor Ruud Huirne ofrecerá una visión sobre el suministro de alimentos en el futuro.

### **Visitas guiadas**

En Anuga FoodTec se puede acceder a una gran cantidad de expositores innovadores y a temas actuales relacionados con la tecnología de los alimentos. Las visitas guiadas ofrecen a los visitantes una visión general compacta e informativa. Durante los recorridos de aproximadamente una hora por la feria, los expositores mostrarán –en presentaciones de aproximadamente 10 minutos cada una– productos innovadores y soluciones óptimas. Habrá recorridos centrados en temáticas diversas, para cubrir áreas profesionales y de interés específicas. Por ejemplo, uno de los recorridos se centrará en el tema en “Industria 4.0”, otro en “Materiales innovadores para el envasado”.

### **Foro: “Eficiencia de los recursos”**

En el marco de la feria se celebrarán de nuevo diversos foros, con cuatro o cinco conferencias específicas en cada uno. Son una parte integral del programa para muchos visitantes de Anuga FoodTec.

La eficiencia de los recursos es el tema central de Anuga FoodTec 2018. La creciente demanda de materias primas y recursos energéticos en todo el mundo y la urbanización en aumento nos obligan a cuestionar nuestra manera de actual y economía actual. Un uso cuidadoso y al mismo tiempo eficiente de los recursos naturales es el aspecto competencial clave de las sociedades preparadas para el futuro. Los expositores mostrarán una variedad de soluciones sobre cómo se puede fortalecer la competitividad y reducir el uso de energía y agua, así como la pérdida de alimentos en la producción. Las numerosas aportaciones al Foro de Eficiencia de los Recursos también analizarán el tema desde diferentes perspectivas.

### **Sesión: “Automatización y procesamiento de datos en la producción de carne”**

A través de la automatización en las plantas de producción de alimentos se pueden alcanzar incrementos en la rentabilidad y el rendimiento. Ya sea en el cortando, montando, marcando, o bien agarrando, empaquetando o paletizando carne, los robots inteligentes se pueden reemplazar el trabajo manual en todas partes. Las líneas modernas de alto rendimiento no solo ofrecen la ventaja de un rendimiento mayor y garantizado, sino también la calidad constante del producto, la eficiencia energética y el cumplimiento de altos requisitos de higiene, por lo que la seguridad alimentaria puede considerarse como una ventaja de la automatización. La sesión "Automatización, procesamiento de datos, control y tecnología de regulación en la producción de carne" mostrará qué opciones de automatización están disponibles en la producción de carne.

### **Sesión: “Robots en la industria de los alimentos”**

Robots fast pickers (manipuladores rápidos), robots de seis ejes o brazos robotizados SCARA... el mercado de robots sigue estando en expansión. También el desarrollo tecnológico en la robótica avanza a toda velocidad. Las industrias alimentaria y de envasado constituyen un importante mercado en crecimiento.

Actualmente, los principales ámbitos de aplicación de los robots siguen siendo el trabajo pesado de paletización, así como las tareas en el contexto del embalaje y reempaqueado. Sin embargo, los grandes desarrollos en los ámbitos del diseño higiénico, la captación y el análisis electrónicos de imágenes y la tecnología de agarre hacen posible el uso de robots para tareas cada vez más difíciles y en contacto directo con alimentos.

Desde hace ya mucho tiempo, los robots son opciones económicamente atractivas también para las pequeñas y medianas empresas. En vista de la gama generalmente extensa de productos y la necesidad asociada de tener flexibilidad en diversos niveles, las soluciones técnicas ofrecidas por los robots juegan un papel cada vez más importante.

Por lo tanto, como puntos centrales de la sesión “Robots en la producción de alimentos” aparecerán, con ejemplos prácticos, los requisitos higiénicos para el uso de robots y las posibilidades flexibles de integración de robots en los procesos existentes.

#### **Foro: “Temas, tendencias y tecnologías: lo que impulsa a la industria alimentaria”**

En este foro se ofrecerán conferencias y debates muy interesantes sobre temas de actualidad de la industria alimentaria: autenticidad de los alimentos, empaquetado MAP y pruebas de hermeticidad, edición genómica, tecnología de las espumas alimentarias, producción segura de productos cárnicos crudos y otros.

#### **Sesión: “Individualización en la industria de las bebidas”**

El mercado en línea aumenta la demanda de bebidas individualizadas y la enorme presión sobre los precios y de la competencia llevan a la existencia de una gran variedad de productos. Por lo tanto, la producción y el embotellado de bebidas deben ser más rápidos, flexibles y, al mismo tiempo, más económicos. Esto conduce a una producción adaptable para, por ejemplo, productos con y sin trozos de fruta. En el embotellado de bebidas esto significa que el mercado requiere cada vez más nuevas formas, materiales y volúmenes de botellas, así como cierres y etiquetados individualizados. Los fabricantes de bebidas pueden responder a estas tendencias gracias a nuevas tecnologías. La sesión “Modularización, flexibilización e individualización en la industria de las bebidas” informa sobre nuevos conceptos para la producción de bebidas y el embotellado de diversos productos.

## **Foro sobre ingredientes alimentarios**

En el Forum Food Ingredients se ofrecerán del martes al viernes de la feria interesantes conferencias y debates sobre temas actuales como la etiqueta limpia (*clean label*), la nutrición personalizada, el diseño de texturas y enzimas en la producción de alimentos o la extracción, funcionalización y estabilización de ingredientes.

### **Sesión: “Reformulación interdisciplinaria de alimentos. Aceptación de productos con menos sal, azúcar y grasas saturadas”**

Las enfermedades relacionadas con la mala alimentación son un gran problema de las sociedades modernas. Durante año y medio, y por encargo del Ministerio Federal Alemán de Alimentación y Agricultura (BMEL/Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft), el Instituto Max Rubner ha estado investigando formas de producir alimentos con menor cantidad de sal, azúcar y ácidos grasos saturados. Para esta “reformulación” deben conciliarse la seguridad y la durabilidad, la tecnología y la calidad sensorial de los productos para que sean aceptados por el consumidor.

No es posible simplemente “omitir” los ingredientes alimentarios no deseados, porque cada uno de los tres nutrientes realiza diferentes funciones en cada producto, no solo como un portador de sabor. Para los productos seleccionados, como por ejemplo el queso curado, el salmón ahumado en frío, los filetes de arenque, los jugos y purés de verduras o el jamón crudo y la salchicha escaldada, debe reducirse el contenido de sal. Los cereales para el desayuno, así como el yogur y productos lácteos deben contener menos azúcar, mientras que en los productos horneados las grasas saturadas son reemplazadas por aceite de colza de alta calidad. También se debate sobre el uso de nuevos sustitutos de grasa para la producción de embutidos de alta calidad como el salami. Se presentarán diversos enfoques tecnológicos para la producción de alimentos con mejor calidad nutricional.

## **¡Bienvenidos a Colonia!**

A la vista de los muchos desafíos a los que se enfrenta la industria alimentaria internacional, es cada vez más importante tener en cuenta las posibilidades técnicas y tecnológicas disponibles en todo el mundo, así como los recursos disponibles en los ámbitos de la investigación y el desarrollo. Por este motivo Anuga FoodTec 2018 será una vez más la plataforma internacional en la cual los principales proveedores de la industria y la tecnología alimentarias en toda su amplitud, así como los principales expertos científicos y profesionales, podrán compartir experiencias. Una amplia gama de soluciones para cada uno de los

sectores, la transferencia de tecnología intersectorial, un programa especializado internacional y la creación de redes internacionales con una amplia variedad de profesionales de la industria alimentaria internacional son algunas de las ofertas de Anuga FoodTec 2018.

¿Nos vemos, entonces, del 20 al 23 de marzo de 2018 en Colonia, en la capital internacional de los alimentos?