



# Media Service

DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt/Main,  
Tel: 069/24788-226, Fax: -112; E-Mail: p.schucht@DLG.org, URL: www.dlg.org

---

Fráncfort del Meno,  
noviembre de 2017

## **Anuga FoodTec 2018: la eficiencia de los recursos como tema central**

**Conferencia inaugural sobre un tema de prioridad internacional – Foros especializados analizarán el estado actual de la tecnología alimentaria – Visitas guiadas ofrecen una visión compacta e informativa**

**(DLG). A los visitantes de Anuga FoodTec 2018 les espera un extenso programa especializado en torno al tema central de la eficiencia de los recursos. Este tema, prioritario internacionalmente, ocupará un lugar central en la feria líder para la industria de alimentos y bebidas, que tendrá lugar del 20 al 23 de marzo de 2018 en Colonia. El programa paralelo organizado por la Sociedad Agrícola Alemana (DLG/Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) ofrecerá al público profesional internacional numerosas oportunidades de profundizar sus conocimientos sobre la optimización de los procesos de producción, siempre con el objetivo de utilizar menos energía y agua y reducir la pérdida de alimentos. Más allá del tema central, los foros especializados destacarán diversos temas actuales sobre tecnología de alimentos y combinarán los hallazgos científicos con la práctica empresarial. Durante las visitas temáticamente agrupadas, los *guided tours*, los visitantes de Anuga FoodTec recibirán también una visión general compacta y al mismo tiempo informativa sobre innovaciones relevantes.**

Debido a su gran importancia, la eficiencia de los recursos será el tema central del programa especializado en 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 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, el tema de la eficiencia de los recursos se abordará de manera especial en Anuga FoodTec 2018. Los expositores mostrarán una variedad de soluciones sobre cómo aumentar la competitividad al tiempo que se reduce el uso de energía y agua y la pérdida de alimentos en la producción.

### **Conferencia inaugural**

Un evento destacado de Anuga FoodTec 2018 será la conferencia inaugural "Eficiencia de los recursos: desafíos y oportunidades", el 20 de marzo de 2018, en la cual expertos reconocidos internacionalmente analizarán las facetas relevantes del 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.

### **Programa de foros**

El extenso programa de foros de Anuga FoodTec cubre un abanico extremadamente amplio de cuestiones sobre tecnología de alimentos y bebidas, incluido el envasado. Las innovaciones tecnológicas en los sectores de la carne, los productos lácteos, la panadería y las bebidas, así como otros apartados de la industria alimentaria, configuran aquí el centro de gravedad. En el programa de foros el tema principal también se abordará en un foro propio dedicado a la "Eficiencia de los recursos", y durante toda la duración de la feria se ofrecerán a los visitantes interesantes conferencias. Además, bajo el título "Temáticas, tendencias, tecnologías: esto es lo que mueve la industria alimentaria", tendrá lugar un foro específico sobre temas de actualidad. Un tercer foro especializado estará dedicado al tema de "Ingredientes alimentarios". Las conferencias en el marco de los foros especializados informarán entre otros, los siguientes temas: automatización, robótica, industria 4.0, modularización, flexibilización e individualización, mantenimiento predictivo, modelos de negocio digitales, soluciones de envasado y embalaje innovadoras, detección de objetos extraños, diseño higiénico, diseño de texturas, reformulación y edición genómica.

### **Visitas guiadas**

Los visitantes de Anuga FoodTec recibirán una visión general compacta e informativa de las innovaciones en el ámbito de la eficiencia de los recursos, pero también acerca de otros temas durante las visitas guiadas a la feria. En el marco

de estos *guided tours* agrupados temáticamente, los expositores seleccionados presentarán –en sesiones de unos 10 minutos– productos innovadores y soluciones óptimas para robótica, industria 4.0, flexibilización de la tecnología de envasado y empaquetado, tecnología de carnicería, tecnología láctea y materiales innovadores para empaquetado.

**La próxima edición de Anuga FoodTec tendrá lugar del 20 al 23 de marzo de 2018 en Colonia. La feria está organizada conjuntamente por Koelnmesse y DLG.**

**Más información: [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)**