



Expo Foodtech reunió a 482 'speakers' internacionales, más de 9.000 profesionales y 287 firmas // EF TERABITHIA

Sostenibilidad y nutrición personalizada

«La alimentación debe enfocarse al bienestar y la salud, con soluciones innovadoras hiperpersonalizadas de nutrición y sin reticencias a probar lo nuevo, como proteínas alternativas», indica Aguiar, quien se muestra convencido de que «en un futuro cercano, si se apuesta por tecnología e innovación, respetando los límites del planeta, y se apoya el emprendimiento, seremos capaces de aportar algunas soluciones al reto de la alimentación global». Hasta el 24 de mayo, startups de todo el mundo ya pueden presentar sus candidaturas on-line a través de <https://www.tastechbysigma.com/>. Los emprendedores deben plantear soluciones disruptivas en modelos de negocio innovadores, avances en alimentación del futuro, tecnologías de inteligencia artificial de vanguardia e ideas para mejorar la eficiencia operativa.

TASTECH BY SIGMA

IMPULSO A LA DISRUPCIÓN EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Un programa de innovación abierta que acelera startups y scaleups y ofrece tecnologías vanguardistas y soluciones a los retos del futuro

Vanguardistas robots de cocina, etiquetas inteligentes que alertan sobre el estado de frescura del producto mediante un simple cambio de color; plataformas on-line de pedidos de comida saludable; producción *plant based* de proteína sintética idéntica en sabor y propiedades nutricionales a las del huevo... hasta producción de alimentos sostenibles mediante la transformación de residuos y subproductos en ingredientes de alto valor, utilizando la mínima cantidad de energía y agua, reciclando materiales y reduciendo el desperdicio.

Son ejemplos de tecnología alimentaria desarrollada en España en el último año gracias a la aceleradora Tastech by Sigma, un programa para identificar las *startups* y *scaleups* (*startups* que han incrementado su tamaño e ingresos en menor tiempo) más innovadoras y disruptivas, que combina la experiencia y los recursos de esta multinacional con la flexibilidad y vanguardia tecnológica del emprendimiento para ofrecer respuestas ágiles e innovadoras

y encontrar modelos de negocio adaptados a las tendencias emergentes y preferencias del consumidor.

Un ecosistema colaborativo

«En España los emprendedores se consideran a sí mismos una pieza fundamental de este ecosistema colaborativo, muy bien articulado, que está revolucionando el sector, y en el que lo académico es un hervidero de nuevas tecnologías, en constante comunicación y transferencia científica a través de *hubs* de innovación o socios corporativos estratégicos». Son palabras del *head* de esta aceleradora de negocios, Ernesto Aguiar Vaca, quien nos atiende tras la presentación de la quinta convocatoria Tastech en el Food 4 Future World Summit de Bilbao.

Aguiar lidera este «esfuerzo global por aportar las capacidades e infraestructura de Sigma [multinacional mexicana matriz de Campofrío], ponerlas al servicio del emprendedor y, juntos, compañía y *startups*, definir alguno de los retos más acuciantes de la industria alimentaria». Invita a los em-

prendedores españoles a aplicar a Tastech, programa en el que ya han participado 1.400 *startups* de 53 países.

La flexibilidad y la vanguardia tecnológica que caracterizan a las *startups* «permite ofrecer respuestas ágiles e innovadoras y revolucionar los modelos de venta», explica Aguiar, quien detalla que impulsan ideas pioneras en nuevos formatos de alimentos y kits de comida, soluciones de nutrición personalizada y alimentos funcionales: «Disruptores modelos de negocio que nos ayuden a ofrecer novedosos productos, desarrollo de nuevos canales y momentos de consumo y fidelización».

«Las grandes compañías se focalizan en los objetivos inmediatos —prosigue—. Así que estas iniciativas son ventanas al conocimiento, a nuevas tecnologías y a la revolución de las operaciones diarias. Desde la innovación abierta impulsamos cada vez a emprendedores más formados y preparados; pero no sólo ellos aprenden de nuestra compañía, sino que interesa lo

que ésta absorbe de los jóvenes especialistas y expertos en tendencias. El emprendedor conoce a otros emprendedores, a otros *hubs*, y nosotros completamos el ecosistema con una red global de más de cien aliados corporativos, como fondos de inversión y otras compañías y aceleradoras».

El modelo para el éxito

Aguiar explica que el modelo se basa en el «respeto a las capacidades operativas de las *startups* y la financiación del desarrollo de pruebas hechas a la medida». Además, «flexibilidad como compañía, incluso aportando soluciones *finetech* que mejoren los servicios financieros de los emprendedores, faciliten sus transacciones y mejoren los procesos de pago».

El *expertise* del equipo encargado de la aceleración de pruebas que diseña y tutela el programa piloto y la transparencia durante el *testing* para que cada parte tenga en todo momento claro lo que puede esperar de la otra completan los elementos clave.



Ernesto Aguiar en el stand de la aceleradora Tastech en F4F // SIGMA GROUP