

[Menú](#)[Menú](#)[Escucha Capital Radio](#)

Las siete estrategias para implantar el ecodiseño en la industria alimentaria

Los alimentos ecodiseñados mejoran la competitividad e innovación de las empresas. Su elaboración reduce costes, emisiones e impacto ambiental. Por ello, CNTA, en colaboración con Eurecat, ha elaborado una guía que facilita el desarrollo de productos ecodiseñados en las empresas a través de siete estrategias.



7 ESTRATEGIAS PARA IMPLEMENTAR EL ECODISEÑO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



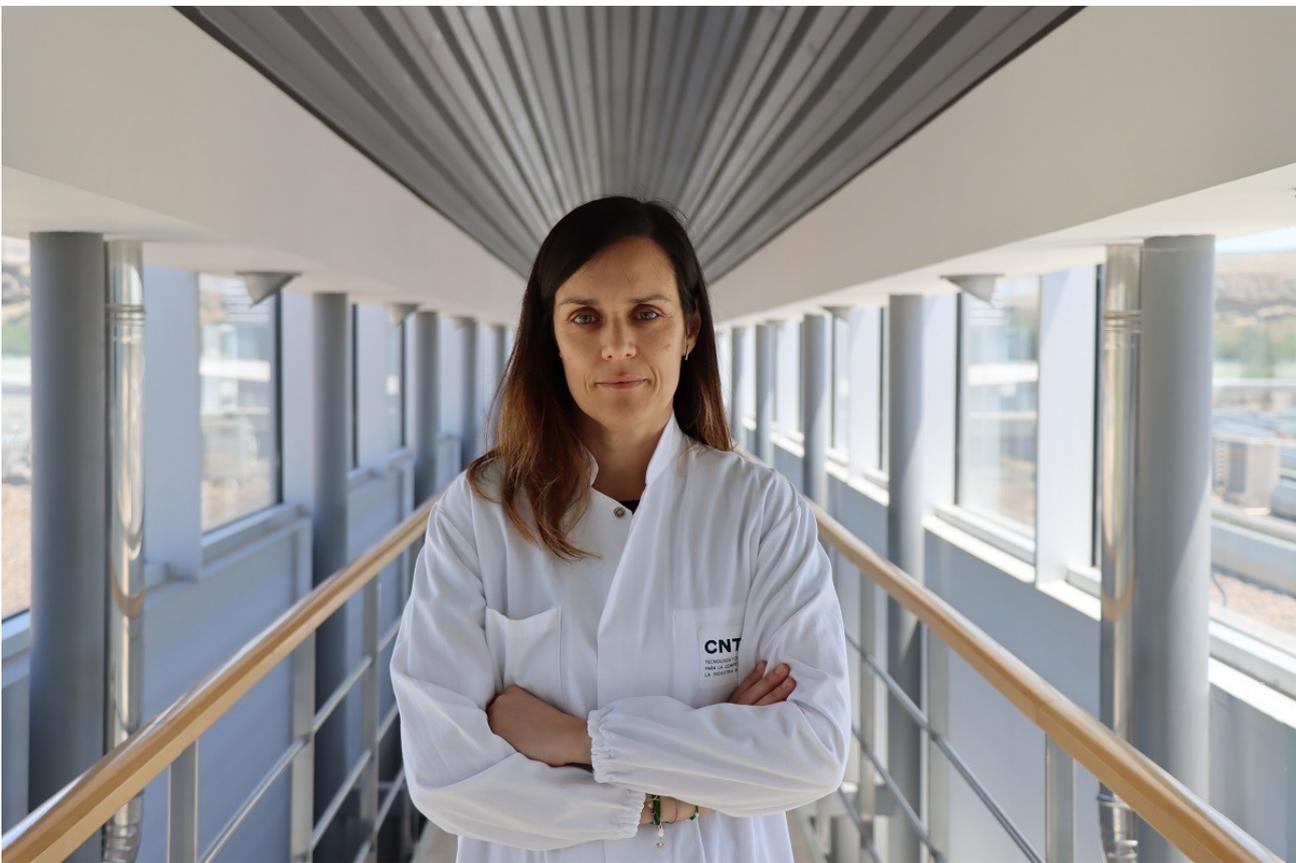
«El 80 % de los impactos ambientales y de los costes económicos de los alimentos se determinan durante su fase de diseño. Por tanto, trabajar en esta etapa constituye una de las herramientas más eficaces y rentables para la industria alimentaria». Esta es una de las principales conclusiones del artículo científico *Embedding sustainability analysis in new food product development* (García García y otros, 2021) en el que se realiza un análisis sobre cómo incorporar la sostenibilidad en el desarrollo de nuevos productos alimenticios.

Existen, también, más argumentos para que el sector tenga muy en cuenta la mejora en **competitividad e innovación** que supone el **ecodiseño**. Por ejemplo, este modelo permite optimizar los **sistemas de producción** y **reducir costes, emisiones e impacto ambiental**.

La aplicación metodológica del ecodiseño en las empresas alimentarias «podrá dar respuesta a un consumidor cada vez más concienciado en materia de sostenibilidad», indica Eva Petri (CNTA)

Ante este escenario, y dentro del proyecto europeo **Switch to Healthy***, **CNTA (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria)**, en colaboración con **Eurecat**, ha elaborado una **'Guía de Ecodiseño'** pensada para el ámbito agroalimentario.

El documento se plantea como una ayuda destinada a facilitar la aplicación metodológica del ecodiseño en las empresas alimentarias. Y, así, entre otros aspectos «podrán dar respuesta a un consumidor cada vez más concienciado en materia de sostenibilidad», afirma **Eva Petri**, investigadora de I+D+i en CNTA.



Una de las grandes tendencias consiste en la reducción de materiales de envasado, apunta Eva Petri.

Con ese fin, la 'Guía de Ecodiseño' desglosa las siete estrategias para implantar el ecodiseño:

- 1. Selección de ingredientes de bajo impacto.** Este apartado abarca el uso de materias elaboradas mediante procesos más sostenibles (energías renovables, sistemas de ahorro de agua y energía), a través de buenas prácticas laborales y agronómicas (utilización de fertilizantes no tóxicos) o clasificadas directamente como "sostenibles". «Incluye el aprovisionamiento con proveedores locales, la utilización de materiales reciclados y reciclables, la valorización de subproductos e identificación de nuevas fuentes de proteína», comenta Petri. Ejemplo de esta estrategia es el de la *startup Väcka*, que ha lanzado análogos de quesos vegetales elaborados a partir de semillas de melón, un subproducto que se valoriza a través de la fermentación. O el de **Bread Free** que está investigando la incorporación de residuos de la industria cervecera para fabricar harina de cebada sin gluten.
- 2. La reducción de materiales de envasado o sustitución por otros más sostenibles.** Según esta investigadora, «es una de las grandes tendencias que está siguiendo la industria alimentaria y lleva aparejada una rebaja en volumen, espesores y densidad para aligerar el peso del envase». Igualmente, la eliminación de los componentes que no cumplan funciones importantes, reducir los tratamientos superficiales de envasado y materiales auxiliares, o la optimización de la geometría con el empleo de diseños que optimicen la relación entre el volumen contenido y el volumen ocupado por el envase. Al mismo tiempo, contempla minimizar el material descartado y la implantación de materiales de fácil reciclado, como los 'monomateriales'. Algunas iniciativas vistas en este ámbito han sido el lanzamiento de cuencos de avena sostenibles para llevar, por parte de **GF Harvest**, cuyo embalaje es plano para ahorrar espacio; el NoPack, de **Estrella Galicia**, que prescinde del cartón que recubría las cervezas o los cubiertos comestibles que **Gloop** está desarrollando en colaboración con CNTA.
- 3. Implantación de tecnologías de producción más eficientes.** Aquí se propone simplificar el sistema reduciendo el número de operaciones y de pasos en la producción. De forma paralela, se plantea la aplicación de procesos energéticamente más eficientes (refrigeración, iluminación, calefacción, etc.), así como optimizar los tratamientos térmicos de pasteurización y esterilización. Este apartado se completa, asegura Petri, «con el ahorro en el consumo de agua o favoreciendo prácticas de reutilización de materiales y recursos». Entre los ejemplos de esta estrategia se encuentra **Entrepinares**, grupo dedicado a la fabricación de quesos y derivados lácteos, que ha puesto en marcha el proyecto Cow Water, pensado para reutilizar el agua que se genera durante la elaboración del queso. Eso le ha permitido reducir en un 30 y un 40 % el agua que precisaban para operar.
- 4. Optimización de los sistemas de distribución** directamente relacionados con **la carga de los empaquetados**, de los envíos y de los espacios vacíos a la hora de su almacenamiento. Como soluciones más adecuadas se contemplan «el empleo de sistemas de transporte de bajo impacto o la utilización de combustibles alternativos (biodiesel, etanol, etc.)». Una muestra de esta estrategia es la que representa **Galletas Gullón**, cuyos camiones de doble tráiler han logrado disminuir un 30 % sus emisiones de CO2 por trayecto.
- 5. Reducir el impacto ambiental del producto alimenticio.** Aquí se puede trabajar en diversas posibilidades. Una de ellas es desarrollar productos que presenten una **menor necesidad de almacenamiento en refrigeración o congelación** y así consumir menos energía.
- 6. Extensión de la vida útil del producto.** Actualmente, se está trabajando en el desarrollo de nuevas tecnologías de conservación que permitan continuar avanzando en extender la vida útil de los productos alimentarios -manteniendo sus cualidades organolépticas- y, de esta manera, reducir el desperdicio alimentario. Nuevas líneas de estudio que se están desarrollando son: el uso del plasma frío, la aplicación de ultrasonidos, cultivos protectores con actividad antimicrobiana, atmósferas protectoras o el uso de envases activos que absorben la humedad de los alimentos, entre otros. Ejemplo de este último es el caso de **Florette**, que dentro del proyecto CO-FRESH, en colaboración con **CNTA**, se encuentra inmersa en el desarrollo de un nuevo envase activo para alargar la vida útil de sus vegetales de IV gama.

7. **Gestión adecuada de los residuos y del desperdicio para ayudar en este sentido.** Una forma sería mediante el **etiquetado del producto** para informar y facilitar al consumidor su reciclado o mediante la aplicación de **etiquetas inteligentes** que ofrezcan un tipo de información que permita al consumidor reducir el desperdicio.

*El proyecto **Switch to Healthy** forma parte del programa PRIMA financiado por la Unión Europea bajo el convenio de subvención número 2133 – convocatoria 2021 Sección 1 Agrofood IA.

Archivado en:

CNTA · Alimenta · Ecodiseño ·



Trece empresas se suman al Catálogo de Inteligencia Artificial de Navarra

Innavación | Pamplona

+ LEÍDOS



[Las consecuencias económicas que traería la exclusión de Osasuna de la Conference League](#)



[Stellum Capital abre una delegación en Pamplona](#)



[Diez cascadas idílicas y desconocidas de Navarra](#)



[Trece empresas se suman al Catálogo de Inteligencia Artificial de Navarra](#)



[Javier Andueza, de revolucionar los Recursos Humanos a reinventar el hielo](#)

Te puede interesar



«El interés de las empresas por las soluciones de fermentación es cada vez mayor»



Las tecnologías más punteras para alargar la vida útil de los alimentos frescos



Los probióticos, una oportunidad de negocio para la industria alimentaria

© Navarra Capital

- [Agencia Capital Trends](#)
- [Publicidad](#)
- [Contacto](#)
- [Aviso legal](#)
- [Política de cookies](#)
- [Política de privacidad](#)
- [Suscripción](#)

[f](#) [v](#) [in](#) [d](#)

an **ASOCIACION** **camara** **apdi**
En la era de la comunicación **esa navarra** **Navarra**

[To Top](#)