

¿CÓMO Y QUÉ SE COMERÁ EN EL FUTURO?:

Insectos, carne cultivada y algas liderarán los cambios alimentarios al 2050

Expertos estiman que la producción de alimentos deberá aumentar un 70% hacia esa fecha, para alimentar a unos 9.700 millones de personas en el planeta. Este escenario pone en el centro de la discusión nuevas formas de alimentación más sostenibles y eficientes.

CRISTIÁN MÉNDEZ

Unos 828 millones de personas se acuestan cada noche con hambre y otros 345 millones viven con inseguridad alimentaria aguda, es decir, no tienen certeza de que podrán alimentarse. Así informaba el Programa Mundial de Alimentos de la ONU hace dos años. A la fecha, el panorama sigue mirándose con incertidumbre: ¿Cómo y qué se comerá en el futuro? ¿Qué se espera hacia 2050? Son algunos cuestionamientos planteados por expertos e instituciones.

Hoy habitan 8.200 millones de personas en el mundo, las que en 26 años más superarán los 9.700 millones según proyecciones. En el informe "Cómo alimentar al mundo en 2050", la FAO describe que será necesario aumentar la producción de alimentos en un 70%. Expone que "la producción anual de cereales, por ejemplo, tendría que incrementarse en casi mil millones de toneladas, y la producción de carne, en más de 200 millones".

La subdirectora de Patrimonio y Cultura del Centro de Innovación Gastronómica de Inacap, María José Vargas, asegura que el impacto de alimentar a la población es tan grande que la solución se debe ver con un enfoque sostenible y una perspectiva global. "El cambio climático nos hará buscar cultivos que soporten temperaturas más altas y que toleren alteraciones imprevistas en el clima", detalla. Agrega que "los bosques submarinos y las algas, así como la reducción de las cadenas de suministro (transporte) mediante huertas urbanas, serán parte clave en la respuesta a los retos futuros".

LO TRADICIONAL QUEDA ATRÁS

La doctora Eliana Reyes, directora de la Escuela de Nutrición de la Universidad de los Andes, comenta que, dada la mayor demanda de alimentos, los componentes van a ir necesariamente cambiando; por ejemplo, de proteína animal, que es más pre-



LOS INSECTOS son una excelente fuente de proteína y requerirán menos recursos para criarlos en comparación con el ganado tradicional.



LA TÉCNICA DE "SOUS VIDE" mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos por largos períodos a temperaturas bajas.

judicial para el medio ambiente, hacia proteínas vegetales. "Se están desarrollando alternativas de carne cultivada en laboratorio (carne "in vitro") que imitan la textura y el sabor de la carne real, pero sin los impactos ambientales de la ganadería tradicional", explica.

La comida sintética, como la carne cultivada en laboratorios y los productos vegetales que imitan la carne, "será fundamental para reducir la presión sobre los recursos naturales", dice Edgardo Cortés, encarga-

do de Vinculación con el Medio de la Facultad de Medicina de la Universidad Católica del Norte. "La agricultura vertical y la biotecnología permitirán producir alimentos de manera más eficiente, reduciendo el uso de tierra y agua. Es probable que diversifiquemos nuestras fuentes proteicas, combinando alimentos convencionales con alternativas más ecológicas, logrando así un equilibrio entre nutrición adecuada y sostenibilidad ambiental", agrega.

Por su parte, Monserrat Morales,

académica de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Talca, destaca la importancia que tomarán los insectos como una excelente fuente de proteína, los que requerirán menos recursos para criarlos en comparación con el ganado tradicional: "Se estima que su producción será entre 10 y 100 veces más eficiente en cuanto a menor generación de gases de efecto invernadero".

La innovación en la forma de preparar los alimentos también será crucial. Alan Kallens Gazitúa, director de la Escuela de Gastronomía de Duoc UC, apunta a la técnica de la cocina de precisión como una solución eficiente para preservar nutrientes y reducir la necesidad de producir más. "Desde 2020 hemos incorporado la técnica de 'sous vide', que mantiene la integridad de los alimentos al calentarlos por largos períodos a temperaturas relativamente bajas, lo que conserva las texturas y los nutrientes de los alimentos. Si esta técnica se aplicara a nivel masivo, podría reducir la necesidad de incrementar la producción de alimentos de cara al 2050".

CIFRAS

TENDENCIAS EN DISEÑO E INNOVACIÓN PARA EMPAQUES

100%

reciclable es el envase monomaterial presentado por la empresa colombiana Café Buendía para su café liofilizado.

70%

de las decisiones de compra se toman en el punto de venta, lo que destaca la importancia del empaque en la decisión del consumidor, asegura un informe de McKinsey & Company.

30%

de precio más alto pueden venderse los productos con empaques más atractivos, dice un estudio del centro de datos Nielsen.

55%

de los consumidores están dispuestos a pagar más por productos sostenibles, reveló un informe de Deloitte.