Títol: Sin titular

Data: 20/09/2020 **Mitjà:** Diari de Tarragona... **Premsa:** Semanal (Domingo) **Tirada:** 8251 Exemplars **Difusió:** 6741 Exemplars **Num. Pags:** 1
Impressió: Blanco y Negro **Secció:** OPINIÓN **Valor:** 5986 € **Ocupació:** 95.69% **Autor:** <!-- IMAGE --> JOSEP MARIA DEL BAS Direc

acceso 360

Diari de Tarragona
Diari de Tarragona -Economía y Negocios
Tarragona
20/09/20
Pr: Semanal (Domingo)
Tirada: 8.251
Dif: 6.741
Cod: 134507400
Pagina: 6
Secc: OPINIÓN Valor: 5.986,32 € Area (cm2): 872,4 Ocupac: 95,69 % Doc: 1/1 Autor: <!-- IMAGE --> JOSEP MARIA DEL BAS Direc Num. Lec: 53000

Alimentaria

La nutrición personalizada, una oportunidad para el sector agroalimentario

JOSEP MARIA DEL BAS
Director de la unidad de Nutrición y Salud del centro tecnológico Eurecat

Para seguir avanzando hacia una nutrición realmente personalizada, el sector agroalimentario debe abrirse ahora a establecer y fortalecer lazos con el tecnológico

Entre los criterios que influyen en la elección de la lista de la compra cada vez ganan más peso los relacionados con la salud y el bienestar. A esto han contribuido notablemente los avances en investigación de las últimas décadas, que han permitido conectar nuestros hábitos alimentarios con conceptos como genética, bioquímica, medicina, metabolismo o, últimamente, microbiota.

Siendo un ámbito tan próximo a la sociedad, la difusión de estos conocimientos hacia el público ha sido extremadamente rápida, traduciéndose en consumidores más concienciados y, por tanto, más exigentes con su alimentación.

En la actualidad, el consumidor es consciente de la posibilidad de adaptar la dieta a su estilo de vida y a sus objetivos personales. Cuando en la encuesta 2020 de la International Food Information Council Foundation se pregunta sobre la percepción del beneficio que puede aportar la dieta sobre la salud, podemos encontrar desde aspectos clásicos como el control del peso o la salud cardiovascular hasta propiedades bastante más novedosas como la mejora de la calidad del sueño, la salud emocional o, tan importante en esta época de pandemia, la función inmune.

Así, la posibilidad de adaptar la dieta a nuestras necesidades específicas, de personalizarla, cada día está más presente. Y, todo hay que decirlo, las expectativas cada vez son más altas.

Que avanzamos hacia una alimentación cada vez más personalizada es un hecho. Actualmente, podemos encontrar en el mercado una gran cantidad de alimentos funcionales, dirigidos a poblaciones concretas con necesidades específicas. Son productos diseñados a partir de evidencias científicas acumuladas, en su mayoría, a lo largo de décadas de investigación (al menos la autoridad europea de seguridad alimentaria vela por que así sea). Esto implica que el sector agroalimentario ha tenido que aliarse con agentes de la comunidad científica para poder desarrollar este tipo de alimentos.

Sin embargo, para seguir avanzando hacia una nutrición realmente personalizada, el sector agroalimentario debe abrirse ahora a establecer y fortalecer lazos con el tecnológico.

La inteligencia artificial, el análisis de datos, los dispositivos wearables, las tecnologías de la información y la comunicación se están asentando como elementos clave para conocer el estado de salud y las preferencias de la persona, de manera que la recomendación nutricional pueda adaptarse de una manera mucho más precisa.

TENDENCIA
LA SALUD Y EL BIENESTAR GANAN PESO EN LOS CRITERIOS DE LA LISTA DE LA COMPRA

Este concepto se está llevando a la práctica mediante el proyecto europeo PREVENTOMICS (Empowering consumers to prevent diet-related diseases through omic sciences), liderado por la unidad de Nutrición y Salud de Eurecat. Se basa en la caracterización del estado del metabolismo de la persona, su genética y sus hábitos para darle consejos nutricionales con la finalidad de prevenir el desarrollo de enfermedades inducidas por la dieta.

Este concepto se está desplegando en tres escenarios diferentes. En primer lugar, en la visita al dietista-nutricionista, quien tendrá a su disposición toda la información para elaborar planes nutricionales personalizados de forma asistida. En segundo lugar, la distribución a domicilio de menús preparados en función de los resultados PREVENTOMICS, un modelo aplicable a la restauración.

Finalmente, la compra en el supermercado, donde el sistema PREVENTOMICS indicará a la persona qué productos del catálogo se adaptan mejor a sus necesidades y cuales debería evitar. El sistema es actualmente una realidad y se iniciarán las pruebas en diferentes estudios piloto en Copenhague, Southampton, Cracovia y Reus, donde se llevará a cabo la prueba del tercer modelo de uso y para el que actualmente se inicia el reclutamiento de voluntarios.