

Se celebrará en Bilbao los días 26 y 27 de mayo

Ciencia, industria alimentaria y dieta personalizada convergirán en el congreso Growing Young, organizado por AZTI

- **Expertos internacionales abordarán los dos principales retos marcados por los nuevos consumidores: dieta personalizada para un crecimiento saludable y envejecimiento activo**
- **El encuentro propiciará la interacción de los principales agentes implicados en la alimentación con el fin de desarrollar nuevos productos personalizados**
- **La innovación de producto desde la mirada del consumidor, de sus preferencias y carácter, será tema de debate.**

(Bilbao, a 5 de mayo de 2015) Fomentar la interacción entre la ciencia y medicina, la industria alimentaria y la gastronomía es el objetivo del congreso Growing Young, 'Food Science for New Consumer Challenges', que AZTI -centro tecnológico experto en investigación marina y alimentaria- organiza los días 26 y 27 de mayo en Bilbao. El certamen supondrá una gran oportunidad de aportar valor al conjunto del sector alimentario y una ocasión idónea para resolver los dos principales retos que plantean los consumidores actuales y futuros: placer y salud, el envejecimiento de la población y la necesidad de productos personalizados. Un selecto grupo de expertos internacionales, entre los que se encuentran catedráticos de medicina y nutrición, investigadores de prestigio mundial en diversas áreas, empresarios innovadores y de otros negocios relacionados con la alimentación, ofrecerán su conocimiento y experiencia con el fin de aportar soluciones a los desafíos de la alimentación.

La industria alimentaria debe que dar respuesta a las nuevas demandas de los consumidores, como enfoque de innovación, nuevas demandas que apuestan por productos saludables, de alta calidad sensorial, adaptados a sus necesidades nutricionales específicas y fáciles de preparar y consumir, entre otras características. Esta demanda hace que la convergencia de ciencia y medicina, gastronomía e industria resulte hoy más necesaria que nunca. Growing Young propiciará este nexo y ofrecerá una visión completa de las tendencias en los consumidores, sus distintos perfiles, necesidades y preferencias, así como los últimos avances en la investigación sobre dieta personalizada y productos funcionales.

Los nuevos alimentos deberán dirigirse a sectores concretos de la población y, en este aspecto, resultarán esenciales los debates que se pretenden originar en el evento. El certamen organizado por AZTI será el marco propicio para presentar los últimos avances científicos para el diseño de productos customizados. El congreso promoverá la creación de nuevas aplicaciones de ingredientes y tecnologías

para el diseño de productos innovadores, saludables y específicos; y mostrará el interés de nuevas líneas de negocio en productos alimenticios customizados.

La mayoría de los consumidores, ya sean niños, jóvenes o veteranos, apuestan por la alimentación saludable y específica a su condición y hábitos de vida. El crecimiento saludable y sostenible es la parte nuclear de Growing Young. Por otro lado, las personas mayores de 50 años representan un segmento de la población cada vez más importante. Se trata de consumidores que demandan ávidamente alimentos saludables, con un perfil nutricional adecuado para su edad y evolución, que sean sabrosos y cuyo sabor se adapte a su estilo de vida o evoque a los productos tradicionales. Este público requiere de nuevos productos alimentarios, lo que abre a la industria alimentaria y a su cadena de valor múltiples oportunidades de negocio que serán analizadas en el encuentro.

En esta arena actual, resulta esencial la sinergia entre la investigación médica y las investigaciones alimentaria y gastronómica. Growing Young pondrá de manifiesto la importancia de la convergencia de estas áreas de conocimiento con el fin de conseguir nuevos productos y dietas personalizados que respondan a las preferencias y necesidades de los consumidores.

Expertos de prestigio internacional

AZTI ha seleccionado para Growing Young un plantel de expertos de reconocido prestigio internacional. El certamen contará con la participación de Jeroen Duijvestijn, director gerente de Trendlab, consultoría estratégica sobre innovación y tendencias de consumo; y de Carla Ferreri, investigadora senior en el Consejo Nacional de Investigación de Italia y co-fundadora de Lipinutragen. Los catedráticos de nutrición Gregorio Varela, presidente de la Fundación Española de la Nutrición (FEN), y José Alfredo Martínez, del Departamento de Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Navarra, ofrecerán su visión de las de la importancia de la alimentación en nuestra sociedad y formas de vida y de los descubrimientos científicos para el diseño de dietas y productos personalizados.

La nutrición para la salud y el bienestar en la madurez será el eje central de la conferencia de José Lara, investigador del Centro de Investigación de Nutrición Humana de la Universidad de Newcastle (Reino Unido). Las nuevas oportunidades de negocio que surgen en torno a la nutrición personalizada serán abordadas por Jo Goossens, consultor de estrategia sobre industria alimentaria en ShiftN. Desde la Universidad de Chicago, llegará su director ejecutivo de Programas Internacionales, Emilio Williams, que abordará la atención personalizada de los pacientes.

Especialista en alimentación y tendencias de los consumidores pertenecientes a AZTI, como Sonia Riesco y Clara Talens, tratarán sobre nuevos conceptos alimentarios y la creación de nuevos ingredientes con funcionalidad a media. El grupo de expertos se completa en diversas áreas científicas y de negocio, con Jérémie Lafraire, experto en filosofía y ciencias cognitivas del Instituto Paul Bocuse; Elena Urdeneta, directora de I+D de Basque Culinary Center; Manuel Portero Otín, catedrático de Medicina Experimental de la Universidad de Lleida; Dani Lasa, responsable del Área de Creatividad e I+D de Mugaritz; y Óscar Aragón, director de Hospitales, Clínicas, Mayor y Social de Compass Group.

Inscripciones para ‘Growing Young – Food Science for New Consumer Challenges’

La cita de todos los agentes relacionados con la gastronomía, la ciencia y la industria de la alimentación se celebrará el 26 y 27 de mayo en Bilbao.

Las inscripciones ya se encuentran abiertas a través de la página web www.growingyoung.azti.es. Inscripción anticipada hasta el 8 de mayo.

AZTI, más de 30 años de innovación marina y alimentaria

AZTI cuenta con una dilatada experiencia en la organización de grandes eventos relacionados con la investigación alimentaria y marina. Está comprometido con el desarrollo social y económico del sector alimentario y las pesquerías marinas. Fundado en 1981, AZTI tiene más de 30 años de experiencia en proyectos de investigación e innovación a nivel internacional. Su equipo de expertos está formado por más de 230 personas, orientadas a dar forma a ideas que, transformadas en productos y servicios, generan iniciativas empresariales y recuperan y preservan los recursos naturales.

El trabajo de AZTI está orientado a aportar soluciones a sus clientes, utilizando un modelo innovador que equilibra la capacidad de generar y recopilar tecnología con la labor de difusión y transferencia. El centro tecnológico lleva a cabo acciones de investigación y desarrollo tecnológico, transferencia tecnológica, servicios técnicos, asesoramiento técnico y análisis y pruebas.