

# III Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética.

## Combinar la nutrición comunitaria y personalizada: nuevos retos.



ACADEMIA  
ESPAÑOLA DE  
NUTRICIÓN  
Y DIETÉTICA

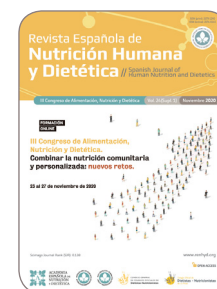


CONSEJO GENERAL  
DE COLEGIOS OFICIALES DE  
Dietistas-Nutricionistas



Colegio Oficial de  
Dietistas - Nutricionistas  
de La Rioja

FORMACIÓN  
ONLINE



www.renhyd.org



RESUMEN  
DE  
PONENCIA



MESA\_2

De las recomendaciones  
a la práctica

PONENCIA\_3



### Innovación y nutrición para la alimentación de 2030 ¿Imprescindible el nutricionista?

Pedro Luis Prieto Hontoria<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup>Be Food Lab, Bilbao, España.

\*[drprietohontoria@gmail.com](mailto:drprietohontoria@gmail.com)

En los últimos años, hemos comenzado una nueva era donde el consumidor cada vez está más preocupado por su salud y más informado e hiperconectado. Todo ello ha conllevado un cambio en el paradigma de la innovación alimentaria y de la transparencia en la composición de los alimentos procesados. Esto también se ha traducido en un fervor por la gastronomía surgiendo una gran generación de "Foodies" apasionados por la comida, recetas, nuevos restaurantes, tendencias y el uso de tecnologías para fusionar la gastronomía con una nutrición saludable, llegando a surgir restaurantes con nutrición personalizada basada en estudios nutrigenómicos.

Esta pasión por la comida y exploración de lo saludable ha generado un mayor conocimiento de ingredientes naturales, nuevas fuentes de proteína vegetal, bebidas funcionales, o alimentos listos para el consumo con un procesamiento

positivo y con una etiqueta "clean label" libre de aditivos-conservantes, potenciadores de sabor, colorantes u OGM<sup>1,2,3</sup>. En este contexto el nutricionista ha tomado un papel relevante en la innovación de alimentos, aportando su conocimiento macromolecular y micromolecular de las materias primas para generar nuevos alimentos saludables<sup>4</sup>.

El objetivo de la conferencia es dar a conocer el rol del nutricionista-dietista a la hora de innovar en la industria alimentaria, las nuevas tendencias donde se está trabajando a la hora de crear nuevos alimentos, y la importancia de las nuevas "FoodTech" como aliadas de nuestro trabajo.

En este contexto de colaboración del nutricionista-dietista están siendo clave también, para buscar aval científico, los "health claims" y diseños factoriales de desarrollo de productos.

## conflicto de intereses

El autor es colaborador de innovación externo para diferentes empresas del rubro agroalimentario.

## referencias

- (1) Top 10 Global Consumer Trends 2020. Euromonitor International.
- (2) Consumer Trends 2030. Mintel.
- (3) Top 10 food trends for 2020. Innova Market Insights.
- (4) <https://www.expansion.com/expansion-empleo/empleo/2018/07/17/5b4d9f45e2704e44848b4666.html> [Visita el 31 de Marzo de 2020]