

Alimentación y tecnología se fusionan en Alimentaria

Plataformas para compartir 'tupper' en el trabajo, 'apps' para recibir muestras de productos u hornos con conexión wifi, algunas de las innovaciones que se presentan en Alimentaria y Hostelco



Josep M. Berengueras

L'Hospitalet de Llobregat -Miércoles, 18/04/2018 | Actualizado a las 21:18 CEST

Taquillas de Kuvut para probar productos en la feria Alimentaria. / FERRAN SENDRA

Algo tan básico como los **alimentos** y algo tan moderno como la **tecnología** son elementos totalmente compatibles. La **unión** de los avances **digitales** y los alimentos se **fusionan** en las ferias Alimentaria y Hostelco, que hasta este jueves se celebran en el recinto Gran Via.

Una forma de aplicar la tecnología al sector es usándola para la mejora de los alimentos. El centro tecnológico **Eurecat**, por ejemplo, muestra «las ventajas de la validación de los efectos de los ingredientes», según explica Nadia Ortega, investigadora del área de nutrición y salud de Eurecat. El centro tecnológico, con un equipo de 30 personas en el departamento de nutrición y salud, ha demostrado por ejemplo el efecto saludable de un extracto de la piel de avellana para la reducción del colesterol, o los efectos positivos de elementos del zumo de naranja.

La start-ups también tratan de hacerse un hueco en el sector. Es el caso de firmas como **Cocooking.es**, una plataforma para compartir tupper en el trabajo. «Nuestra plataforma permite a los trabajadores de una empresa ponerse de acuerdo para compartir la comida que cocinan, votar a los compañeros, organizar eventos especiales... Es una forma de dinamizar las plantillas de las empresas», explica el consejero delegado de la firma, Albert Argilés.