

## Sostenibilidad, la clave de las nuevas tendencias en la producción de alimentos

utpl  
02/09/2022

Categorías:

Docentes, Futuros alumnos, UTPL

En los últimos tiempos, la industria alimenticia se ha transformado de forma sustancial. **Un sentido de responsabilidad y conciencia sobre el planeta, así como la conservación del ambiente están guiando la producción de alimentos en la actualidad.**

Esto se ve reflejado en diversos estudios, como el que presentó la consultora [Innova Market Insights](#) [1] a finales de 2021, en el que participaron 11 países. En esta investigación, se verificó que las dos principales tendencias ambientales que predominan entre los consumidores **son reducir el desperdicio (43% de los encuestados) y comer con moderación (32%).**



En este contexto, [Maritza Castillo Carrión](#) [2], directora de la [maestría de Alimentos](#) [3] de la [Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#) [4] señala que la producción de alimentos, tanto de origen animal, como de origen vegetal, **está orientada bajo principios de sostenibilidad, priorizando el consumo responsable y el acceso a productos naturales.**

“Estas nuevas tendencias presentan desafíos para la industria alimenticia. Hoy en día, los consumidores son exigentes con los productos que compran. No solo quieren saber que son naturales, sino cómo fueron producidos. Buscan conocer todo lo que hay detrás de cada alimento que existe en el mercado”, explica Castillo.

En este sentido, la catedrática detalla las principales ideas que guían cada una de las nuevas metodologías de producción de alimentos:

1. **De vuelta a las raíces:** después de la pandemia, **los consumidores valoran cada vez más la frescura, sabor, naturalidad, autenticidad y beneficios nutricionales** de los alimentos locales. Por este motivo, no resulta tan extraño que los pequeños mercados y fruterías se hayan multiplicado en los últimos tiempos.
2. **Trazabilidad:** a los consumidores **no solo les basta con conocer la información nutricional de un producto, ahora desean saberlo todo.** Gracias a la incorporación de innovaciones tecnológicas, como el *blockchain*, los usuarios pueden rastrear un alimento hasta su origen y conocer cómo fue producido y las etapas que pasó hasta llegar a una tienda o supermercado.
3. **Búsqueda de alternativas:** bajo la premisa de reducir el impacto ambiental que provoca la producción de carne, huevos y leche, **muchas empresas están apostando por la producción de otro tipo de alimentos, como la incorporación de insectos y algas marinas.** Esta estrategia, además, busca desarrollar nuevas fuentes de alimentos ante una posible escasez global.
4. **Reciclaje:** con la finalidad de aprovechar al máximo cada producto, **la industria realiza**

**investigaciones para desarrollar nuevos alimentos**, a partir del uso de los subproductos como la cáscara o semillas de las frutas.

5. **Alimentos más sanos:** en la actualidad, los consumidores **buscan productos que reduzcan al máximo o eviten el uso de azúcares, conservantes, grasas, sal, colorantes**, entre otros ingredientes. Al momento de comprar, las personas priorizan los beneficios nutricionales.

## Formación profesional

Si deseas convertirte en un profesional que domina los principios de la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) de nuevos productos alimenticios, evaluando la respuesta de los consumidores ante un nuevo producto alimenticio, elige [maestría en Alimentos](#) [3] de la UTPL. Conoce más en: [utpl.edu.ec/maestrias/alimentos](https://utpl.edu.ec/maestrias/alimentos). [5]

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/sostenibilidad-la-clave-de-las-nuevas-tendencias-en-la-produccion-de-alimentos>

### Links

[1] <https://www.innovamarketinsights.com/>

[2] <https://investigacion.utpl.edu.ec/mjcastillo1x>

[3] [https://www.utpl.edu.ec/maestrias/alimentos?utm\\_source=blog&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=content\\_marketing&utm\\_id=MAE2022.2&utm\\_term=maestrias\\_utpl&utm\\_content=maestria\\_alimentos](https://www.utpl.edu.ec/maestrias/alimentos?utm_source=blog&utm_medium=referral&utm_campaign=content_marketing&utm_id=MAE2022.2&utm_term=maestrias_utpl&utm_content=maestria_alimentos)

[4] <https://www.utpl.edu.ec/>

[5] <https://www.utpl.edu.ec/maestrias/alimentos>