



Essence Food defiende en Dubái la tecnología blockchain para evitar el desperdicio alimentario

La firma española participó en un foro de expertos internacionales en el ámbito del desperdicio alimentario analizando las soluciones y oportunidades para el desarrollo de una industria consciente de su impacto en la sociedad y el planeta.

Marcio Barradas, CEO de Essence Food, defendió en Dubái la necesidad de frenar la pérdida de recursos con soluciones que fusionen la tecnología y la recuperación de nutrientes hasta llegar al residuo cero, sin comprometer el futuro alimentario.

Dubái, 24 de febrero de 2021.- Essence Food participó en el foro *Food Waste: from trash to cash* tras ser reconocida en la última edición de GulFood Dubái como proyecto innovador. El CEO de la compañía, Marcio Barradas, compartió debate con referencias mundiales como Sheikh Dr. Majid Al Qassimi, responsable de la empresa Soma Mater, Ignacio Ramírez, de Winnow Solutions y Majid Al Nuaimi, jefe de estrategia de Bee'ah Group. La mesa redonda fue uno de los actos centrales de la feria en cuanto al análisis de los retos a los que se enfrenta la industria alimentaria y la sociedad. Más allá del compostaje o la generación de biogás, el debate se centró en la búsqueda de nuevas alternativas y aprovechamientos sostenibles para alcanzar el residuo cero.

Durante su participación en el panel de expertos, Marcio Barradas dejó claro que el problema real “es ver a los restos y excedentes de alimentación como basura para hacer abono o generar metano. Estamos obligados a comprender que nos vemos ante un recurso útil, con un aporte nutricional necesario para la población mundial. No verlo así, es un fracaso”, recordó. El CEO de Essence Food explicó que su proyecto nace en la economía circular y que gracias a la tecnología alimentaria se pueden obtener “alimentos de calidad, nutritivos y con múltiples ventajas como la logística, la conservación y el valor alimenticio, haciendo que también lleguen productos de calidad a los países y comunidades amenazadas por la pobreza y las crisis alimentarias”. La solución que propone Essence Food va mucho más allá al incorporar en su cadena de suministro una trazabilidad real bajo el entorno Blockchain, de forma que el consumidor final siempre tenga acceso a la información fiel del origen y los procesos del producto. “Consideramos que es necesario devolver al consumidor el derecho a saber qué está comiendo y cuál ha sido el proceso de elaboración desde el origen -insistió Barradas-. No hay nada más transparente que saber cómo se distribuye lo que pagas en el lineal del



supermercado en la cadena de suministro y qué impacto real tiene el consumo de ese producto en la sostenibilidad ambiental, económica y social”.

Marcio Barradas defendió que aprovechando lo que hasta ahora se ha considerado un excedente “se abre un nuevo camino y una oportunidad de cambio hacia la alimentación sana e innovadora para todos y que también brinda un futuro a los millones de seres humanos que sufren hambre en el mundo”. En este sentido, Sheikh Dr. Majid Al Qassimi, asesor del ministro de Cambio Climático y Medio Ambiente del gobierno de Emiratos Árabes Unidos, apoyó las palabras de Barradas y señaló que este cambio necesita estar presente en la educación “para dar una respuesta a un problema global como el exceso alimentario en contraposición a la falta de alimentos en buena parte del mundo”. Al Qassimi, veterinario de formación y una persona muy influyente en la sociedad árabe, se refirió al reto que plantea la cantidad de alimentos que se producen en el mundo y que no llegan a ser consumidos.

Cada año nos desentendemos de más de 1.600 millones de toneladas de productos primarios de alto valor alimentario, según datos de la FAO. Sin embargo, la pérdida de alimentos es mucho mayor de lo que reflejan las estadísticas, dado que solo se refieren a lo que acaba en la basura. Marcio Barradas recordó que eso supone “un desperdicio de materias primas vitales, pero también un impacto brutal en gases de efecto invernadero o el uso insostenible de recursos como el agua”. Essence Food aborda tanto la sostenibilidad como el valor de mercado que tienen todos esos excedentes y de qué forma convertirlos en una respuesta de utilidad “para una nueva y necesaria cultura de alimentación, sana, equilibrada y que frene el impacto ambiental”, señaló Barradas en Dubái.

Essence Food en GulFood

La compañía española Essence Food está despertando mucho interés entre los asistentes a GulFood Dubái, tanto por su propuesta innovadora ante el reto del desperdicio alimentario como por la fusión del conocimiento avanzado de la alimentación y la tecnología. Los promotores de Essence Food atraen la mirada de inversores que ven en las necesidades reales de nutrición del mundo un nicho de proyección y desarrollo. En ese sentido, Rafael Simón, co-CEO de la compañía, confiesa que “en GulFood estamos manteniendo interesantes reuniones con inversores de diferentes países, que nos trasladan que nuestro proyecto tiene un elevado potencial y mucho atractivo”. La compañía, con sede en Galicia, mantiene su hoja de ruta para materializar una importante inversión en la construcción de su primer centro de producción en España, aunque el proyecto nace con la visión de ser escalable y global.



Essence Food se dedica a reconvertir el desperdicio alimentario -descartes, excedentes de producción, entre otros- en nuevas propuestas culinarias de alto valor nutritivo destinado a un público global, tanto a quien busca un alimento de calidad como a personas con necesidades nutricionales específicas, como pacientes con disfagia o que sufren determinados tipos de cáncer. También aporta una solución eficaz para países con problemas de nutrición en su población. Es lo que Essence Food ha denominado “Upcycling the future”.

GulFood Dubái, inaugurada el pasado domingo, es la feria de alimentación y bebidas no alcohólicas más importante del mundo. Está considerado con el mayor escaparate internacional del ámbito de la innovación alimentaria y punto de encuentro referente para establecer contactos con los mercados de Oriente Medio, Asia y África Oriental.

Saludos,

Gabinete de prensa Essence Food

media@essencefood.tech – 636 111 893

[Twitter](#) | [Facebook](#) | [Linkedin](#) | [Instagram](#)