

¿Qué es lo próximo?

FOODTURE

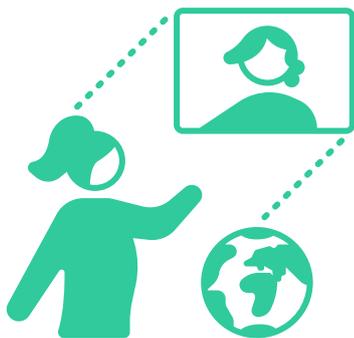


3 min de lectura

VI.

¿Qué es lo próximo?

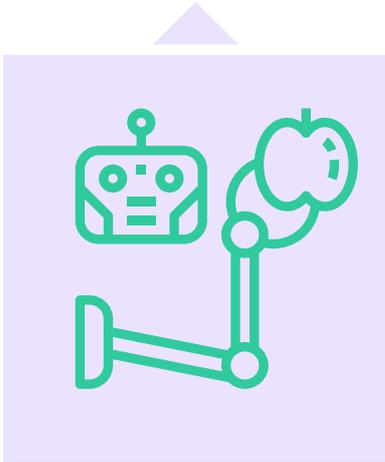
FOODTURE



Aunque en la actualidad nos resulte difícil mirar más allá del mañana, es imprescindible no perder de vista lo que viene: **esa visión de un futuro que debemos necesariamente imaginar...**



FOODTURE



Cada vez más alimentos se producirán mediante **nuevos sistemas de producción** basados en biotecnologías microbianas, agricultura celular o fermentación de precisión. Los procesos tradicionales seguirán siendo mayoritarios, pero serán diferentes, más eficientes energéticamente, con menor impacto ambiental, huella ecológica reducida y con menor uso de fertilizantes, pesticidas y antibióticos.

La **inteligencia artificial** avanzará hasta adaptar la oferta de acuerdo con nuestras necesidades personales desde diferentes ópticas: volumen, requerimientos dietéticos, gustos y momentos de consumo.

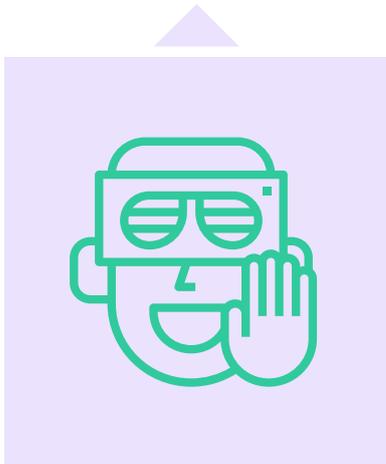


El **etiquetado ambiental y de salud** adquirirán una nueva dimensión y cada vez más las personas realizarán la compra ajustada a objetivos personales de reducción de huella de carbono y necesidades nutricionales personalizadas.

Tendremos ofertas con disponibilidad de **productos y precio dinámicos** según fechas de caducidad, impacto climático, etc.

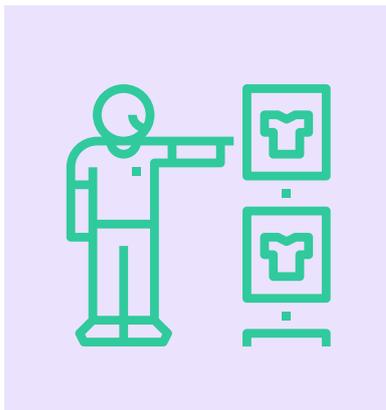


Alquilaremos una parcela de granja local y **monitorizaremos a tiempo real** el crecimiento de los vegetales frescos que nos llegarán a casa.



Habrá una **evolución del lineal físico**: los escaparates interactivos y la experiencia de compra evolucionará a un mix de físico y virtual con un nuevo concepto de servicio por parte del retail y agregadores de compra en la entrega a domicilio.

Los **dispositivos wereables serán la extensión de nuestro cuerpo y mente**: monitorizarán continuamente nuestro estado de salud y nos guiarán y recomendarán soluciones para alimentarnos según nuestras necesidades incidiendo cada vez más en la decisión de compra. Incluso decidirán cada vez más por nosotros.



Conviviremos con robots, vehículos autónomos, drones y tiendas sin personal en ciudades inteligentes y cada vez más autoabastecidas.

En nuestras cocinas, **dispondremos de pequeños dispositivos electrodomésticos para fabricar nuestros propios ingredientes**, snacks o bebidas. Los frigoríficos podrán monitorizar los alimentos y registrar su información nutricional. Vigilarán su calidad y frescura, y los hábitos dietéticos de sus dueños.



Podremos **probar productos y servicios en el contexto de su uso final**: por ejemplo, nos probaremos una chaqueta térmica en un ambiente frío.

El **“Internet de los sentidos”** nos permitirá, por ejemplo, visitar el campo virtualmente y percibir los aromas de los árboles frutales, verificar la frescura de un pescado en una tienda digital antes de hacer el pedido. O compartir una experiencia culinaria mutisensorial digital.

Las personas tendrán un **mayor control sobre sus datos personales**, con oportunidades para llegar incluso a monetizarlos.