

IED Madrid pone en marcha el Future Food Lab para investigar la nutrición del futuro

El laboratorio se inscribe dentro del puntero Innovation Lab del IED Madrid. Cooperará con diversas entidades internacionales, particularmente el Future Food Institute italiano

¿Bastarán los alimentos que se conocen y actualmente se explotan para abastecer una población en constante expansión? ¿Podría erradicarse el hambre incorporando nuevos productos nutritivos a la dieta humana? ¿Cuáles? ¿Son los actuales medios de producción y explotación eficientes o podrían optimizarse? ¿Cómo? Y las cadenas de distribución, ¿son sostenibles? ¿Es posible incorporar el concepto de reciclado y “reuso” también a la gastronomía?

Future Food Lab, una de las células del IED Innovation Lab nace con hambre de responder a los grandes desafíos de la alimentación contemporánea y también para reinterpretar los modelos alimenticios y culinarios utilizando los procesos creativos del diseño. Grandes cuestiones y propuestas más lúdicas y originales tratarán de afrontarse desde este nuevo centro de investigación que ahora pone en marcha el IED Madrid: un ecosistema que se ha ideado con la misión de explorar y también transformar la relación de las personas con los alimentos, durante toda la cadena de valor de la alimentación, adoptando un enfoque multidisciplinario, sostenible y centrado en el ser humano para cultivar, preparar, servir y consumir.

Presentado por el embajador italiano en España, Stefano Sannino, y muy de la mano del Future Food Institute Italiano (representado en la presentación por la emprendedora Sara Roversi), el nuevo Lab se crea con la convicción de que, si es posible transformar el mundo a través del diseño, es importante abordar una de las experiencias humanas clave: la comida.

En palabras de Nacho Martín. Director del IED Innovation Lab: “Todos los movimientos disruptivos sociales, políticos y económicos que tienen hoy lugar están transformando radicalmente la relación de las personas con la comida: lo que comemos, dónde lo comemos, de dónde viene la comida y dónde se desecha etc. Crear la comida del futuro no es el trabajo de un sólo especialista, como por ejemplo un chef, o un granjero. Se necesita co-crear en equipos formados por profesionales multidisciplinarios, que incluyan desde expertos en tecnología, hasta filósofos o comunicadores. Queremos juntar a todos ellos y darles el poder de transformar la comida”.

De acuerdo con Beatriz Jacoste, Gastro diplomat and FIGM team leader: “nuevos métodos de producción y explotación, nuevos hábitos y nuevos ingredientes están forzándonos a que debamos reaprender a comer, o al menos a hacerlo bien, nosotros y las generaciones futuras, en el Future Food Lab, queremos sumergirnos en ese reto de reaprender a alimentarnos, de manera sostenible y saludable”.

Muy volcado a colaborar con instituciones internacionales, el Future Food Lab investigará, imaginará y

prototipará el futuro de los alimentos a través de la colaboración con otras disciplinas, fundamentalmente los medios, la tecnología, el entorno urbano (la ciudad) y realidades extendidas (como los negocios o la educación).

Temáticas como la producción agrícola sostenible, el abastecimiento de alimentos y la investigación serán primordiales desde sus primeros días de andadura. Paralelamente, se centrará en el diseño de metodologías y programas de aprendizaje experiencial. Y desarrollará programas de innovación y sostenibilidad en la cadena de suministros en unión con las grandes empresas.

El Future Food Lab del IED Innovation Lab buscará la excelencia en el diseño, posibilitará la gestión de proyectos de innovación en la industria y fomentará la colaboración intersectorial entre empresas y productores.

Datos de contacto:

Francisco Diaz
637730114

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Madrid](#) [Investigación Científica](#) [Emprendedores](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>