

AZTI presenta las claves del ecodiseño de alimentos como elemento competitivo e innovador

AZTI ha elaborado una [Guía de Ecodiseño de Alimentos](#) con el objetivo de aportar al sector alimentario una **herramienta que haga más competitivos a sus productos**. Se trata de un manual de carácter práctico que recoge todos los pasos necesarios para que los productos alimentarios reduzcan su impacto ambiental a lo largo de todo su ciclo de vida, desde la producción hasta la eliminación. El ecodiseño de los alimentos **supone un elemento diferenciador e innovador muy apreciado por los consumidores**, que cada vez más apuestan por productos y empresas comprometidos con el medio ambiente. La guía se encuentra disponible de forma gratuita [en formato pdf](#) en la web del centro tecnológico (www.azti.es).



Uno de los objetivos estratégicos de AZTI consiste en mejorar la competitividad y la sostenibilidad de la cadena alimentaria mediante la innovación y el valor añadido. La guía de ecodiseño forma parte de ese objetivo y nace como fruto de la

extensa experiencia del centro tecnológico en materias como la producción eficiente, el desarrollo de nuevos alimentos, el análisis de ciclo de vida de productos y los sistemas de evaluación y comunicación ambiental. El manual está concebido con el fin de que los profesionales del sector alimentario cuenten con un **método eficaz para integrar la componente ambiental y de eco-eficiencia en los procesos de desarrollo** de nuevos productos o de mejora de los ya existentes.

El uso de la Guía de Ecodiseño de Alimentos permite a las empresas reducir el impacto ambiental y los costes de producción, elaboración y comercialización, lo que supone aportar un valor diferenciado e innovador de sus productos dentro un mercado cada vez más competido. El ecodiseño aporta a las empresas otros beneficios, como el hecho de **satisfacer mejor la demanda** de los consumidores, cada vez más concienciados de que la alimentación es un elemento crucial de la sostenibilidad del planeta. A estas ventajas competitivas hay que añadir que el ecodiseño contribuye a **cumplir con la legislación ambiental** y a **mejorar la imagen** de los productos y las empresas.

La nueva guía de AZTI aporta al sector alimentario todas la claves para conocer el concepto de ecodiseño y aplicarlo a lo largo del todo el ciclo de vida de sus productos. Entre otros contenidos, describe las fases del ecodiseño, las estrategias para el ecodiseño de alimentos y muestra ejemplos de actuaciones de ecodiseño, como la selección de ingredientes de bajo impacto ambiental, las técnicas de producción más eficientes y las opciones de distribución eficiente.

Read the latest [car news](#) and check out newest photos, articles, and more from the Car and Driver Blog.