

NOTA DE PRENSA

***Arranca SISTERS, un nuevo proyecto europeo liderado por AITIIP:
innovaciones en la cadena de valor agroalimentaria para la reducción de
pérdidas y desperdicios alimentarios***



Consortio de SISTERS en kick-off meeting.

- El centro tecnológico AITIIP lidera SISTERS, un proyecto que busca minimizar el desperdicio y los residuos en toda la cadena alimentaria
- La iniciativa propone una serie de innovaciones intersectoriales para reducir un 27% las pérdidas de comida y un 20% las emisiones de CO₂ en los casos de estudio.
- SISTERS desarrolla soluciones innovadoras que abarcan el conjunto de la cadena de valor agroalimentaria: producción, procesado, logística, marketing y consumo.

Diciembre de 2021.- El centro tecnológico AITIIP lidera el proyecto europeo SISTERS, que propone una solución holística a los desafíos de la industria alimentaria para reducir un 27% las pérdidas y los residuos que se generan en cada una de las etapas de la cadena en Europa y disminuir las emisiones de CO₂ en torno a un 20% en los casos de estudio del proyecto. Con un presupuesto de 10,1 millones de euros, de los que 8,3 millones son aportados por la Comisión Europea, el consorcio está formado por 18 socios de ocho países que atesoran una gran experiencia en ciencia y tecnología de los alimentos.

SISTERS desarrolla soluciones para cada uno de los eslabones de la cadena de valor agroalimentaria, concretamente:

El proyecto plantea la creación de la **primera plataforma online europea para que los agricultores y el sector primario puedan vender el excedente de sus producciones** y, así, favorecer la economía local, además de facilitar el acceso a alimentos nutritivos y saludables por parte de los grupos sociales más desfavorecidos. Por ejemplo, en este espacio tendrán cabida los cultivos de frutas y hortalizas que no cumplan los estándares de calibre o aspecto que exige el mercado para su posterior comercialización pero que son perfectamente válidos para su consumo.

Asimismo, **SISTERS diseñará contenedores alimentarios inteligentes** que ayuden a minimizar las pérdidas de comida durante el transporte, manteniendo los alimentos, tanto a granel como envasados, en condiciones óptimas gracias a la instalación de sensores avanzados que permitirán controlar de manera precisa el entorno en el que se está transportando o conservando el producto. Así, entre otros parámetros, se medirá el nivel de temperatura, la humedad o la composición gaseosa del ambiente.

En este sentido, para mejorar el mantenimiento de la calidad de los alimentos, también se van a desarrollar una serie de **envases biobasados**, a partir de biopolímeros con base de poliésteres y ácido poliláctico (PLA) que permiten su compostaje en el hogar, reduciendo así el impacto negativo en el medioambiente. A estos materiales se les añadirá aditivos extraídos de residuos agrícolas, cuya funcionalidad será alargar la vida útil de los productos. Por otro lado, también se empleará un segundo aditivo destinado a favorecer el proceso de biodegradabilidad del producto final.

Como complemento a esta estrategia global, **SISTERS creará un sello de excelencia** que pretende fomentar las prácticas sostenibles en los comercios. Proporcionará información al consumidor mediante un **código QR** y etiquetado dinámico con el fin de aumentar la concienciación sobre sostenibilidad, tanto del cliente como de los minoristas.

Gracias a estas innovaciones intersectoriales, **SISTERS prevé conseguir un ambicioso impacto ambiental y económico sobre la dinámica actual del sistema alimentario en lo que a producción, procesado, logística, marketing y consumo se refiere**, contribuyendo a la reducción del desperdicio de comida en todas las fases del proceso y al cambio de mentalidad de los consumidores respecto a sus comportamientos menos sostenibles.

El proyecto SISTERS comenzó oficialmente el 1 de noviembre de 2021 y está previsto que finalice el 30 de abril del 2026. Los socios del proyecto son Fondazione Edmund Mach (Italia), Rebus Labs AG (Suiza), Kungliga Tekniska Hogskolan (Suecia), Safe Food Advocacy Europe (Bélgica), Munster Technological University (Irlanda), Bio-mi (Croacia), Innovarum (España), Gaia Biomaterials (Suecia), BM Services (Francia), Riberebro Integral SA (España), Eroski (España), Laboratori Archa SRL (Italia), Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Murcia (España), ITC Packaging (España), Natureplast SAS (Francia), Enco SRL (Italia) y Carbiolice (Francia).



Este proyecto ha recibido fondos del Programa de la Unión Europea para investigación y desarrollo Horizonte 2020 bajo el Acuerdo de subvención nº 101037796.

Para más preguntas, contactar con el **Coordinador del Proyecto**:

AITIIP – info@aitiip.com

Carolina Peñalva - carolina.penalva@aitiip.com

Sigue el proyecto SISTERS en redes sociales:

Instagram – [@sisters_eu](https://www.instagram.com/sisters_eu)

Facebook – [Sisters EU Project](https://www.facebook.com/SistersEUProject)

Twitter – [@sisters_eu](https://twitter.com/sisters_eu)

LinkedIn – [Sisters EU Project](https://www.linkedin.com/company/sisters-eu-project)