

En una primera conferencia el **doctor Carlos Baixauli**, de Cajamar, puso de relieve los principales retos a los que se enfrenta la cadena alimentaria, desde la necesidad de digitalización y uso de las tecnologías para obtener mayor rendimiento, y ser al mismo tiempo más eficientes en el consumo de recursos medioambientales, hasta la necesidad de hacerle llegar información transparente y clara al consumidor, los alérgenos o el desperdicio alimentario.



En la primera mesa redonda, formada por miembros de **AVA, La Unió y Asedas**, se coincidió en destacar que los alimentos que consumimos hoy son "los más seguros de la historia, y que tanto el sector primario, como la industria y la distribución dedican grandes esfuerzos para asegurar y garantizar la seguridad alimentaria todos los días".

En la segunda mesa, formada por las **asociaciones de consumidores** más representativas de la Comunitat Valenciana, AVACU, Tyrius y UCE y por el director general de Comercio y Consumo, **Natxo Costa**, se debatió acerca de la información que le llega al consumidor y cómo la percibe. A pesar de contar con un consumidor mucho más exigente e informado, la cantidad de información no veraz y fake news es cada vez mayor y es necesario un esfuerzo de todos para conseguir mitigar su efecto.

Una última mesa representada por **Grefusa, Granja Rinya, San Benedetto y Velarte**, explicó con ejemplos propios algunas de las últimas innovaciones en sus empresas y que son casos reales de éxito.