

Cecilia Tham: “Un tercio de la comida se tira por ineficiencia logística”

Diseñadora y bióloga de formación, Cecilia Tham se define como maker. La fundadora de FabCafe y allwomen.tech desgrana en su conferencia para el evento [Primer EU – Futures Spain](#) los posibles futuros escenarios a los que se enfrenta el sector de la alimentación, tanto desde el nivel productivo (agricultura), como el logístico (distribución). ¿Es sostenible nuestro actual sistema alimentario? ¿Cómo interviene la tecnología en nuestra relación con la comida?

- **«Ya hay inteligencia artificial para conocer el nivel de nutrición de la tierra a través de los microbiomas»**
- **«Los corales están muriendo, que son comida para los peces, con lo que se va a reducir drásticamente la cantidad de comida en breve»**
- **«La comida sintética no se usará para sustituir pero sí para complementar»**

Vídeo

ENTREVISTA CECILIA THAM

La fundadora de allwomen.tech desgrana los posibles escenarios a los que se enfrenta el sector de la alimentación.

