

HAY APERTURA, PERO NO CHEQUE EN BLANCO

En alimentación, la neutralidad es una oportunidad: se convierte en aceptación cuando el beneficio es claro y la confianza es demostrable.

ACTITUD GLOBAL (%)	IA EN SALUD	TERAPIAS CELULARES Y GÉNICAS	NUEVAS TÉCNICAS GENÓMICAS	CARNE CULTIVADA
POSITIVA	64%	74%	56%	39%
NEUTRAL	19%	19%	31%	31%
NEGATIVA	10%	3%	8%	19%
NO SABE	8%	4%	5%	11%

OPORTUNIDAD

El 31% neutral ante NGTs y carne cultivada es una audiencia persuadible con evidencia, transparencia y beneficios relevantes.



Fuente: Leaps by Bayer, BCG e Ipsos, Decoding the “Why”, abril de 2026. Investigación cualitativa, ilustrativa y no representativa.

TRES MENTALIDADES EXPLICAN ACEPTACIÓN O RECHAZO

No son segmentos fijos. Cada persona puede moverse entre estas posiciones según la tecnología, el contexto y la experiencia.

OPTIMISTAS

Ven progreso y soluciones. Responden al impacto positivo y al futuro compartido.

RACIONALISTAS

Ponderan riesgos y beneficios. Exigen pruebas, supervisión y rendición de cuentas.

ESCÉPTICOS

Protegen autonomía y autenticidad. Cuestionan lo "no natural" y los motivos comerciales.

Prioridad: ganar al centro racionalista sin descartar a los otros dos.

Deseo compartido: progreso científico que sea humano, justo y seguro.



LA CONFIANZA NO ES COMUNICAR MÁS: ES DEMOSTRAR MEJOR

La aceptación se construye cuando la innovación está alineada con valores y existe alguien responsable de vigilarla.

1

TRANSPARENCIA

Qué es, cómo se produce, qué beneficios y límites tiene

2

EVIDENCIA

Pruebas sólidas, seguridad, eficacia y casos de uso reales

3

SUPERVISIÓN

Regulación independiente, control de riesgos y rendición de cuentas

4

VALORES CULTURALES

Bienestar, equidad, planeta, identidad y tradición

FÓRMULA

Evidencia + empatía + gobernanza = confianza

Fuente: Leaps by Bayer, BCG e Ipsos, Decoding the "Why", abril de 2026. Investigación cualitativa, ilustrativa y no representativa.



EN FOOD INNOVATION, EL BENEFICIO DEBE PODER VERSE Y PROBARSE

Las tecnologías alimentarias parecen más lejanas que la salud. La experiencia directa y el valor colectivo reducen esa distancia.

NUEVAS TÉCNICAS GENÓMICAS

Resiliencia climática, menos insumos, seguridad alimentaria y beneficio para agricultores.

CARNE CULTIVADA

Bienestar animal, menor impacto, pero también sabor, nutrición, precio y procesos claros.

QUÉ MUEVE LA ACEPTACIÓN

- 1 Hacer tangible el beneficio
- 2 Dar acceso a prueba o experiencia
- 3 Explicar con lenguaje natural
- 4 Mostrar apoyo experto e independiente

Fuente: Leaps by Bayer, BCG e Ipsos, Decoding the "Why", abril de 2026. Investigación cualitativa, ilustrativa y no representativa.



UN PLAYBOOK PARA CONVERTIR COMPLEJIDAD EN PERMISO SOCIAL

Aplicable a ingredientes innovadores, proteína alternativa, food tech, agri-tech, carne cultivada y otras propuestas emergentes.

INGREDIENTES INNOVADORES

PROTEÍNA ALTERNATIVA

FOOD TECH

AGRI-TECH

CARNE CULTIVADA

QUÉ PUEDEN HACER DESDE HOY

- 01 Diseñar con las personas, no solo para ellas
- 02 Comunicar con honestidad y simplicidad
- 03 Mostrar evidencia y beneficios verificables
- 04 Anticipar preocupaciones y responderlas
- 05 Alinear innovación con propósito y valores

Fuente: Leaps by Bayer, BCG e Ipsos, Decoding the “Why”, abril de 2026. Investigación cualitativa, ilustrativa y no representativa.

