

## La IA y la automatización: la revolución tecnológica para mejorar la eficiencia y reducir costes en la industria alimentaria

Expo FoodTech 2025, que tendrá lugar del 13 al 15 de mayo en el BEC de Bilbao, ahondará en el potencial de las soluciones digitales para impulsar la competitividad del sector de la alimentación y mejorar su descarbonización de manera integral

Directivos de Campofrío, Delaviuda, GB Foods, Danone, Nueva Pescanova, Café Fortaleza o Eroski debatirán sobre las innovaciones surgidas en cuanto optimización de procesos, mejora de la cadena de suministro y packaging sostenible

Madrid, 10 de abril de 2025. La industria alimentaria debe seguir avanzando a paso firme hacia un modelo más competitivo, eficiente y resiliente. En este proceso, la automatización y el uso de tecnologías emergentes se posicionan como palancas clave para reducir costes operativos, mejorar la productividad y optimizar la logística y la gestión de recursos. Como efecto colateral positivo, estas transformaciones también favorecen una reducción significativa de emisiones, del consumo energético y de agua, así como de la generación de residuos y mermas.

En este contexto, <u>F4F – Expo Foodtech 2025</u>, que se celebrará de manera simultánea con <u>Pick&Pack For Food Industry</u> del **13 al 15 de mayo en el BEC de Bilbao**, se consolida como la feria internacional en la que se analizará el papel que la tecnología puede jugar en la transformación del sistema productivo alimentario. El evento reunirá a grandes voces globales, líderes empresariales, instituciones y *startups* tecnológicas para debatir soluciones que permitan al sector avanzar hacia un modelo automatizado más eficiente, digital y respetuoso con el medio ambiente.

Entre ellos estarán reconocidos profesionales como Silvia Canals, Head of Sustainability de Danone; CEO de compañías como Eroski, Nueva Pescanova, Campofrío, Delaviuda, GB Foods o Tutti Food Group, especializada en soluciones culinarias preparadas y ultracongeladas, o representantes de empresas como Capsa Food o Uvesa. Todos ellos abordarán la necesidad de tomar medidas urgentes para mejorar la eficiencia del sistema alimentario, reducir los costes de producción y responder a las demandas del consumidor actual, mediante iniciativas como la robotización de procesos, la apuesta por materias primas circulares o la colaboración con otras industrias y las administraciones públicas.

Precisamente, uno de los ejes principales de Expo FoodTech 2025 será cómo la digitalización y las tecnologías exponenciales, con el protagonismo de la inteligencia artificial, están impulsando la eficiencia energética en la esfera alimentaria. En este sentido, Pol Torres, Responsable de la línea de investigación Al Energy&Agrifood en Eurecat, y John Amin, Fundador y Asesor de la consultoría de impresión 3D, Intech3D, junto con un experto de Gashor organización especializada en la gestión y manipulación eficiente de ingredientes industrialesahondarán en el potencial de la IA con la que se pueden automatizar procesos, reducir errores, mejorar la toma de decisiones estratégicas y maximizar el rendimiento de los recursos.

Unos recursos que, del mismo modo, se pueden optimizar a partir de la realización de auditorías energéticas, de la implantación de equipos eficientes o del uso de iniciativas de IoT en la distribución del agua, entre otras posibilidades. Sobre ello, indagarán representantes de la química **Christeyns**, de la firma enfocada a la seguridad alimentaria, **bioMérieux** y de **Newheat**, el proveedor líder de calor renovable para grandes consumidores, industria y calefacción urbana, quienes igualmente pondrán en valor cómo las soluciones digitales permiten rebajar costes operativos a la vez que disminuyen el impacto ambiental.



Además, Expo FoodTech 2025 pondrá de relieve las innovaciones que han surgido en **robótica** para dotar de más capacidad productiva a los flujos de trabajo, impulsando la competitividad a la vez que se promueven prácticas sostenibles. **Urko Esnaola**, Head of Robotics for Industrial Flexibility Platform en **Tecnalia**, y **Luis Manuel Martinez**, Food & Beverage Vertical Market Manager en **Beckhoff Automation**, entre otros, serán los encargados de compartir la revolución que está causando la automatización en la elaboración responsable de alimentos.

## Upcycling y packaging sostenible: innovación con impacto positivo

Expo FoodTech 2025 también será el espacio en el que se abordará la revalorización de residuos y subproductos a través del *upcycling*, de la mano líderes del clúster de competitividad del sector agroalimentario en la región de Valonia, **Wagralim**, o de la cooperativa dedicada a la producción de patatas, **Udapa**. Esta práctica permite transformar residuos agrícolas en nuevos ingredientes, productos energéticos como biomasa o bioplásticos, **generando nuevas oportunidades de negocio y reduciendo el desperdicio.** 

De hecho, los escenarios de la feria plantearán los avances que se han realizado en cuanto a packaging sostenible para ajustarse a las nuevas regulaciones europeas, que promueven envases reutilizables y desechables. **Cristina Rodríguez**, Responsable de Sostenibilidad de Eroski; **Izaro Martínez**, Directora de Marketing de Café Fortaleza; **María Alcántara**, Responsable Legumbres y Calidad de la cooperativa Garlan; **Ignacio Malcorra**, directivo en Agua de Insalus; y **Arantza Madariaga**, Directora Gerente de la fundación pública dedicada a la seguridad agroalimentaria, Elika, reflexionarán sobre las soluciones y normativas en torno al envase y embalaje, que permiten reducir la carga ambiental sin comprometer la garantía alimentaria.

Asimismo, el plástico será objeto de análisis por directivos de firmas como **Enplater**, los cuales definirán el futuro de este material en la agricultura y en el envasado de alimentos mediante el estudio de casos de éxito pioneros en economía circular.

Todas estas innovaciones no pueden entenderse tampoco sin una **estrategia conjunta entre empresas, administraciones y ciudadanía**. Expo FoodTech 2025 pondrá sobre la mesa con especialistas de la talla de **Karen Verstraete**, Coordinadora de Comunicaciones en Food Pilot, del Instituto de Investigación de Agricultura, Pesca y Alimentación (ILVO) en Flandes, cómo están evolucionando las políticas públicas y los marcos legislativos a nivel europeo, nacional y regional, y qué papel juegan las alianzas público-privadas en la transformación estructural de la industria alimentaria hacia un modelo más eficiente, competitivo y sostenible.

Organizado por NEBEXT y AZTI, F4F – Expo Foodtech cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Bilbao, la Diputación de Bizkaia, el Gobierno Vasco, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y del ICEX, así como de otras organizaciones y patronales del sector.

\*\*\*

Sobre Expo Foodtech (13-15 de mayo de 2025, BEC-Bilbao): es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector de la alimentación y bebidas. Durante tres días, F4F – Expo Foodtech reunirá en Bilbao Exhibition Centre (BEC) los profesionales de la industria de la alimentación para conocer las últimas soluciones en foodtech, robótica y automatización, maquinaria de procesado y envasado para los diferentes segmentos de la industria alimentaria, así como seguridad y ciencia alimentaria. Además, acogerá el Food 4 Future World Summit, el mayor congreso europeo en el que descubrir las últimas tendencias, casos de éxito y herramientas para transformar la industria de la alimentación y bebidas. F4F – Expo Foodtech está organizado por NEBEXT y AZTI. F4F – Expo Foodtech 2025 se celebrará de nuevo este año de manera simultáneamente con Pick&Pack for Food Industry, el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria.

<u>Sobre NEBEXT:</u> Next Business Exhibitions (NEBEXT) es el mayor organizador privado de eventos profesionales en España especializado en tecnología, innovación y sostenibilidad para distintas industrias.



<u>Sobre AZTI:</u> AZTI es un centro científico y tecnológico que desarrolla proyectos y negocios de transformación de alto impacto con organizaciones alineadas con los ODS 2030, especializado en el medio marino y la alimentación, aporta productos y tecnologías de vanguardia y de valor añadido basados en ciencia e investigación sólidas.