

Food 4 Future celebra su segunda edición del 17 al 19 de mayo en Bilbao

Tecnología para mejorar la seguridad y calidad del producto y disminuir el desperdicio alimentario

Food 4 Future dará a conocer las últimas soluciones en materia de seguridad alimentaria y trazabilidad de compañías líderes como BASF, Dassault Systemes, Ibermatica, IFR Group, Blendhub o Chemometric Brain, entre muchas otras

Madrid, 11 de abril de 2022.- Según la OMS, cada año 600 millones de personas enferman a causa de la ingesta de alimentos contaminados. El sector agroalimentario está poniendo especial atención en mejorar los procedimientos de seguridad alimentaria y control de la trazabilidad de productos para reducir esta situación. Por ello, [Food 4 Future - Expo Foodtech](#), el foro de referencia en innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario que tendrá lugar del **17 al 19 de mayo en Bilbao**, dará a conocer las últimas soluciones y tecnologías para abordar este reto.

“Gracias al trabajo conjunto en las últimas décadas de todos los actores de la cadena agroalimentaria contamos con un sector con altos estándares de seguridad y calidad alimentaria. El sector ha dado grandes pasos no solo en la seguridad alimentaria, sino también en variables como la salud, la garantía de la autenticidad y calidad de los alimentos y la sostenibilidad de la producción” afirma **Rogelio Pozo**, CEO de AZTI y director de Food 4 Future World Summit. *“Sin embargo, no es suficiente con hacer bien las cosas: aún queda trabajo por hacer y, sobre todo, hay que impulsar la transparencia para superar el clima de desconfianza existente entre los consumidores”*, apostilla.

Por su parte, **Sergio Fabregat**, director de Food 4 Future destaca que *“la seguridad, tanto en los procesos de producción como en el consumo de alimentos, es uno de los asuntos que más atención está concentrando por parte de los productores, de la administración y de los propios consumidores”*. Fabregat añade que *“la inversión en soluciones basadas en tecnologías como Big Data, IoT o Inteligencia Artificial se están multiplicando porque ayudan a la industria agroalimentaria a mejorar la seguridad o mejoran el control de calidad de los productos, mientras que la tecnología Blockchain se ha convertido en una herramienta imprescindible para la trazabilidad de todo el proceso productivo”*.

Los más de 7.000 profesionales que acogerá Food 4 Future podrán conocer las soluciones en términos de trazabilidad y seguridad de empresas líderes como **Bühler Group**, que desarrolla tecnología de procesamiento y producción de alimentos saludables y seguros; **Eagle Genomics**, plataforma que está impulsando la investigación sobre los microbios a través de Big Data; **Blendhub**, compañía que da soporte a marcas de alimentos en áreas como formulación, búsqueda y compra de materias primas y optimización de la cadena de suministro; **Chemometric Brain**, que cuenta con una solución para analizar la composición de los productos finales, formular productos nuevos, personalizarlos o detectar errores que pongan en riesgo la seguridad alimentaria; **Esecom**, compañía enfocada en reducir y neutralizar el impacto de los procesos de fabricación en el medioambiente; **FoodsafERM**, cuyo socio Roy Kirby ha estado al frente de departamentos de seguridad alimentaria de grandes empresas y también de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria; **Foss**, que impulsa procesos de producción de alimentos

Smart, basados en datos, desperdiciando menos y obteniendo un mayor rendimiento; o **Surdry**, que crea equipos para la esterilización de alimentos y bebidas después de un envasado hermético

Junto a ellas, líderes de la industria tecnológica como **Ibermática**, **Dassault Systemes**, **IFR Group**, **Maval** o **Mapex**, presentarán sus propuestas tecnológicas para impulsar la innovación y la automatización de procesos de la industria. Actualmente, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), España cuenta con más de 2.000 empresas que desarrollan innovación tecnológica, con un gasto superior a los 950 millones de euros.

Digitalización para mejorar la trazabilidad

Las tecnologías 4.0 y la sostenibilidad son dos conceptos muy vinculados a la correcta gestión de los alimentos y a su cadena de valor. Así, el **Food 4 Future World Summit 2022**, el mayor congreso europeo sobre innovación tecnológica en alimentación y bebidas que se celebrará en el marco de F4F2022, abordará cómo implementar una cultura de seguridad alimentaria en la industria para promover un sector más respetuoso con el medio ambiente.

En los últimos años, las normas de la industria alimentaria relativas al control de calidad de los alimentos se han endurecido, obligando a los productores de alimentos a mejorar sus procesos de seguridad y calidad. **Petter Olsen**, científico de NOFIMA y experto en trazabilidad alimentaria, explicará cómo la implementación de un nuevo sistema de inspección en la línea de producción mediante el uso de NIR u otras tecnologías es capaz de cumplir e incluso superar los requisitos que se exigen actualmente.

Asimismo, expertos como **Ricardo Fernández**, director de calidad y desarrollo sostenible de Carrefour España, y **Julio Audicana**, de la San Telmo Business School, compartirán los últimos avances tecnológicos y cómo la digitalización aplicada a las cadenas de suministro permite garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos, así como el control y la trazabilidad de todo el proceso de producción, desde la recogida hasta que llega a la mesa de los consumidores.

También se abordarán conceptos como la ciberseguridad en el sector alimentario para detectar posibles amenazas en la cadena de suministro, y se darán a conocer métodos para gestionar de forma eficiente los recursos disponibles con el objetivo de lograr una producción sostenible, generar menos desperdicio y ser más respetuosos con el planeta.