



Inteligencia Artificial y Analítica de Datos, entre las herramientas clave para lograr una industria alimentaria más eficiente

Empresas como Campofrío, Glovo, AB Azucarera, Lerøy, Angulas Aguinaga o Grupo Apex compartirán en el congreso Food 4 Future World Summit como están aplicando la tecnología para ser más eficientes en sus plantas de producción

Firmas tecnológicas como Dassault Systems, Inser Robótica, SENER, Christeyns, Azti o Tecnalía, darán a conocer las últimas soluciones en F4F – Expo Foodtech

Madrid, 23 de marzo de 2023 – [F4F - Expo Foodtech](#), el evento tecnológico global para la industria alimentaria, vuelve **del 16 al 18 de mayo BEC de Bilbao**. Durante tres días, reunirá a más de 7.000 profesionales y 380 expertos de todo el mundo para analizar los retos del sector y definir los pasos a seguir para impulsar la sostenibilidad, innovación y digitalización para la industria de alimentación y bebidas.

Como novedad, el congreso Food 4 Future World Summit acogerá el **Plant Managers Summit**, un nuevo foro para los responsables de planta y producción de la industria alimentaria. El Plant Managers Summit analizará como la Inteligencia Artificial y el Big Data contribuyen a mejorar la optimización del flujo de trabajo en la producción de alimentos, con el objetivo de reducir los residuos y mejorar la eficiencia de la producción. En este sentido, **Juan Manuel López, de Dassault Systems, Elisa Caballero, de Glovo, e Idoia Olabarrieta, de AZTI**, explicarán como el uso de estas tecnologías mejoran la eficiencia de la industria alimentaria utilizando el mantenimiento predictivo, el control de calidad, la optimización de la cadena de suministro, la optimización de la energía y la previsión predictiva de la demanda.

Por otro lado, destaca también el papel de los gemelos digitales para un mejor mantenimiento de las plantas, lo que permite una importante reducción de costes en los sistemas de producción y una mejora en la capacidad de los procesos. **Ignacio Valero, de LIS Data Solutions**, compartirá como atender varias plantas de producción o gestionar procesos de forma preventiva utilizando herramientas como los gemelos digitales está suponiendo un salto de calidad en la producción en el sector alimentario.

Por su parte, **Irene Ylla Monfort, de Christeyns, Jesús Sanz, de Campofrío, Aitor Duarte, de Lerøy, y Jon Martínez, de Inser Robótica**, explicarán como uso de la robótica y la automatización permiten posible reducir los residuos, mejorar la eficiencia y aumentar la calidad de los productos en la producción de alimentos. Actualmente, la robótica y la automatización se están utilizando para mejorar las prácticas de agricultura de precisión, mejorar el procesamiento de alimentos y la gestión del ganado, así como mejorar las prácticas de gestión de la cadena de suministro, incluyendo el control de inventario, el transporte y la distribución.



La eficiencia energética es otro de los retos pendientes de la industria alimentaria. **Josu Aramburu, de SENER**, y **Luis Pérez Almeida, de Igersoll Rand**, analizará su importancia en el sector y cómo podemos dar respuesta a este reto a través de edificios inteligentes, energías renovables, almacenamiento de energía y redes inteligentes. Por su parte, **Agustín Pérez, de Citrusvil**, y **Gustavo Boillos, de Grupo Apex**, compartirán cómo es posible reducir las mermas, mejorar la eficiencia energética y disminuir la huella de carbono de la producción de alimentos de la mano de las energías renovables, y presentarán casos de éxito en la integración de las energías renovables (solar, eólica, biogás e hidráulica) en los procesos de producción de alimentos.

Por último y en el mismo sentido, **Laura Alonso, de Tecnalía**, y **Garazi Inunciaga, de AB Azucarera Iberia**, expondrán cómo los procesos de calor y frío desempeñan un papel fundamental en la industria alimentaria, y las mejoras en estos procesos pueden suponer un importante ahorro energético y una mayor sostenibilidad. Poco a poco, vemos cómo se están introduciendo mejoras en los procesos de calor y frío de la industria alimentaria: aislamiento, recuperación de calor, refrigeración energéticamente eficiente y sistemas combinados de calor y electricidad que generan tanto electricidad como calor a partir de una única fuente de energía, como el gas natural o el biogás. Todo ello contribuye a reducir el despilfarro de energía y a mejorar la eficiencia energética en la producción de alimentos.