



Tecnologías como IA o blockchain, aliados para garantizar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad

Food 4 Future – Expo Foodtech, que se celebra del 16 al 18 de abril en Bilbao, analizará de la mano de expertos nacionales e internacionales las últimas innovaciones en el campo de la seguridad alimentaria

Tecnologías que detectan productos en mal estado o la minimización de riesgos en la cadena de suministro de productos frescos o bebidas, entre las temáticas que abordarán los más de 450 expertos participantes en el Food 4 Future World Summit

Madrid, 9 de abril 2024 – La tecnología se sitúa como un pilar fundamental en la garantía de la seguridad alimentaria, especialmente en un mundo donde la demanda por alimentos frescos y bebidas de calidad es cada vez mayor. En este contexto, la incorporación de tecnologías exponenciales, lideradas por la inteligencia artificial (IA), la visión artificial o blockchain, se convierte en un salvavidas para asegurar que los alimentos lleguen a los consumidores sin que se merme en su calidad o durabilidad. Así, como asunto candente en el sector alimentario, [Food 4 Future - Expo Foodtech 2024](#), que tendrá lugar **del 16 al 18 de abril en el BEC de Bilbao**, contará con expertos que estudiarán las mejores estrategias con las que mantener las propiedades y condiciones de los productos alimentarios.

Y es que el crecimiento exponencial de la IA y, su integración con otras soluciones, han permitido a la industria abordar desafíos críticos en la cadena de suministro. Estas tecnologías no solo detectan posibles errores en la cadena de producción de forma eficiente, sino que también mejoran la vida útil de los alimentos y garantizan su transporte seguro desde el origen hasta el consumidor final. El congreso [Food 4 Future World Summit](#) pondrá sobre la mesa esta realidad siendo, además, un tema que cobra aún mayor relevancia en el caso de los alimentos perecederos, que están sujetos a factores sensibles como la temperatura o el nivel de oxígeno, algo que genera aún más riesgos.

Otro de los temas de debate estará centrado en los objetivos marcados por iniciativas europeas, como el **Green Deal o la estrategia Farm to Fork**, que se dirigen hacia un sistema alimentario más respetuoso con el medio ambiente, y por tanto más sostenible, pero sin perjudicar la seguridad alimentaria. Un reto nada fácil de alcanzar y para el cual Matthew Ramon, Team Leader Strategic Engagement de **EFSA**; Isabel Peña-Rey, Managing Director de **AESAN** y Francisco Javier Domínguez, Secretario General European Green Deal de la **Comisión Europea**, presentarán diferentes acciones puestas en marcha para lograrlo y cuáles son las mejores estrategias para lograr ese éxito en el binomio sostenibilidad y seguridad.

Las nuevas tecnologías que están ayudando a reducir el despilfarro en el sector alimentario o aquellas destinadas a garantizar la seguridad alimentaria y la calidad en una fábrica de bebidas, como los avances en tecnología de sensores, los sistemas de control de calidad y las herramientas de supervisión en tiempo real, serán otros de los temas a tratar junto a Antón Rodríguez Otero, Quantum Computing Scientist de **Fujitsu International Quantum Center**;



Maria Sanz Puig, R&D Manager Microbiology de **Christeyns**; Nadia Khaled, Department Manager Digital Food Safety de **Nestlé**, María Paredes, Research Technician de **Hijos de Rivera SAU** (Estrella Galicia), y Ainara Llona, responsable de innovación de **Eroski**.

Por su parte, representantes de **Tellspec**, **Chefchain** y **MicroBion** expondrán las nuevas tecnologías indispensables para garantizar la sostenibilidad y seguridad alimentaria, desde técnicas de agricultura de precisión, que optimizan el uso de recursos, hasta el blockchain para supervisar las cadenas de suministro. Estas innovaciones salvaguardan la salud de los consumidores y mitigan el impacto medioambiental, algo esencial para el crecimiento y la resiliencia de la industria. Asimismo, Nerea Bascaran, de **Angulas Aguinaga**, y María Luisa Álvarez, directora general de **Fedepesca**, analizarán como los avances tecnológicos, como blockchain y RFID (sistema de identificación de productos), contribuyen al control y la trazabilidad en tiempo real, garantizando la transparencia en la cadena de valor de la industria pesquera, lo cual es crucial para salvaguardar la salud de los consumidores, abordar el cumplimiento normativo y fortalecer la integridad general de la industria. Unas temáticas que abordarán representantes de **Angulas Aguinaga** y **Fedepesca**, entre otros.

Además, durante Food 4 Future también se discutirá sobre el papel de la química y los aditivos. En este sentido, los expertos en la materia analizarán el papel que desempeñan los aditivos en la preservación de la seguridad alimentaria, especialmente en productos como los embutidos. Adicionalmente, se presentarán soluciones de detección inteligente para optimizar diferentes aspectos de la cadena alimentaria, como los procesos de producción, el control de calidad y la gestión de la cadena de suministro junto a representantes de **Fraunhofer-Institut für Graphische Datenverarbeitung IGD**, **Eurofins**, **Tecnia** o **CNTA**. Todo ello con el objetivo proporcionar a los responsables de planta los conocimientos necesarios para aprovechar estas tecnologías avanzadas con el fin de mejorar la visibilidad operativa, la toma de decisiones y garantizar el éxito general de una cadena de producción alimentaria inteligente y eficiente.

Por último, los alimentos ultraprocesados y el debate en torno a la necesidad o no de legislarlos, y su influencia en la salud también tendrá su hueco en el programa del Food 4 Future World Summit de la mano de algunos expertos como Natalie Bond, Category Technical Manager de **Waitrose**; Caroline Saunders, Senior Director Global Health and Wellness en **Pladis**; Paul Gately, Profesor experto en Ejercicio y Obesidad de la **Universidad Leeds Beckett** y Ben Davis, fundador de **Vypr**.

[Sobre Food 4 Future – Expo Foodtech](#): F4F – Expo Foodtech (16-18 de abril de 2024, BEC-Bilbao) es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario. Durante tres días, F4F – Expo Foodtech reunirá, en Bilbao Exhibition Centre (BEC) a más de 8.000 profesionales de la industria de la alimentación y a 250 firmas expositoras para presentar 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 de la mano de más de 450 expertos internacionales. F4F – Expo Foodtech está organizado por NEBEXT y AZTI. Este año, F4F – Expo Foodtech 2024 se celebrará simultáneamente con [Pick&Pack for Food Industry](#), el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria.