



F4F – Expo FoodTech 2025 impulsa la revolución alimentaria con innovación en bebidas, nuevos ingredientes e I+D

Del 13 al 15 de mayo en el BEC de Bilbao, los foros verticales de la Industria de las Bebidas, Nuevos Ingredientes e I+D abordarán los grandes retos del sector alimentario, con el foco puesto en sostenibilidad, digitalización e innovación tecnológica

Representantes de compañías como EROSKI, Danone, Hijos de Rivera, Familia Torres, Kaiku, COVAP, Gourmey y Blue Nalu compartirán las claves de la alimentación del futuro en Food 4 Future – Expo FoodTech 2025

Madrid, 30 de abril de 2025 – La industria alimentaria atraviesa un momento de cambio profundo, impulsado por los desafíos medioambientales actuales, los nuevos hábitos de consumo y la necesidad de modelos de producción más sostenibles y eficientes. En este escenario, la innovación en bebidas, nuevos ingredientes e Investigación y Desarrollo (I+D) juega un papel decisivo para responder a estos retos y avanzar hacia una alimentación más saludable, responsable y adaptada al futuro.

En este marco de transformación, [Food 4 Future – Expo FoodTech 2025](#), la feria tecnológica para la industria alimentaria que tendrá lugar del **13 al 15 de mayo en el BEC de Bilbao**, pondrá el foco en cómo la innovación en bebidas, el desarrollo de nuevos ingredientes y la investigación aplicada están redefiniendo el futuro del sector. Más de 8.000 profesionales de toda la cadena de valor alimentaria se darán cita en el evento, donde descubrirán las soluciones más punteras en foodtech, robótica, automatización, maquinaria de procesado y envasado, seguridad alimentaria y ciencia aplicada a la producción alimentaria. Todo ello de la mano de más de **250 firmas líderes como Agrobank, AZTI, Basque Food Cluster, Christeyns, CNTA, Cocuus, Eurecat, Ibernova, IFR, Leitat, Tecnalía y Basque Culinary Center**, entre otras.

A lo largo de tres días, más de **320 expertos nacionales e internacionales** participarán en el [Food 4 Future World Summit](#), el mayor congreso europeo de innovación alimentaria, donde compartirán estrategias de transformación digital, casos de éxito y las últimas tendencias en producción y consumo. **Javier Dueñas**, CEO de **Campofrío**; **Carmen Guelbenzu**; Directora Comercial de Alimentación en **EROSKI**; **Suelen Tracastro de Souza**, Head of Health Affairs de **Danone**; **Isabel Sánchez**, CEO de **Delaviuda**; **Asunción Eguren**, CEO de **Bogedas Eguren Ugarte**; o **Joan Mir**, Director General de **Anecoop**; son algunas de las voces más influyentes que estarán presentes en el congreso.

Bebidas del futuro: funcionalidad, sostenibilidad y nuevos hábitos de consumo

La gran feria de la tecnología alimentaria pondrá su mirada en el sector dinámico de las bebidas no alcohólicas, un segmento en auge donde la innovación es esencial para responder a nuevas tendencias de consumo, preferencias más saludables y exigencias de sostenibilidad. Expertos como **Laura Aranda**, Responsable de Negocio e Innovación de Aguas en **Danone**; **Francisco Álvarez**, Gestor de Innovación en Aguas y Bebidas No Alcohólicas en **Hijos de Rivera**, y **Montserrat Rosell**, Enóloga en **Familia Torres**, compartirán su visión sobre cómo las marcas están transformando sus portfolios mediante el desarrollo de productos que combinan calidad, funcionalidad y compromiso medioambiental.

La sostenibilidad será uno de los ejes vertebradores del Beverages Industry Summit, y especialmente, la transición hacia industrias de cero emisiones. **Cristina Rodríguez**, Responsable de Sostenibilidad de **EROSKI**, pondrá sobre la mesa los principales retos que afronta el sector en esta transición: desde mantener la calidad y la competitividad, hasta adaptarse a nuevas regulaciones y lograr el respaldo de un consumidor cada vez más informado.

Una apuesta similar por la sostenibilidad y la resiliencia se vive en el sector lácteo, donde la colaboración es clave para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Así lo abordarán representantes de compañías y cooperativas líderes como **Naroa Sarasua**, Responsable de Sostenibilidad de **Kaiku Cooperativa**; **Ana Alicia Bolívar**, Responsable de Sostenibilidad de **COVAP**; o **Rubén Hidalgo**, Director de **Capsa Vida**, que pondrán en valor las alianzas sectoriales como una herramienta destacada para impulsar prácticas más responsables de producción y consumo.

Nuevos ingredientes y proteínas alternativas: innovación para una alimentación más sostenible

En paralelo, el reto de garantizar el acceso a proteínas sostenibles para una población mundial en crecimiento abrirá un espacio para el debate sobre nuevas fuentes alternativas. **Anna Handschuh**, Head of Global Public Affairs & Impact de **Gourmey**; **Lou Cooperhouse**, Fundador, Presidente y CEO de **Blue Nalu**, y **Laura Pedrós**, especialista en desarrollos de negocio de **LevProt**, abordarán novedosas fuentes que pueden integrarse en los productos alimentarios para satisfacer las necesidades de los consumidores y las tendencias del mercado, es decir, nuevas formas de ofrecer soluciones nutritivas con un menor impacto ambiental.

El futuro de la alimentación también pasa por el desarrollo de ingredientes de nueva generación, capaces de mejorar el perfil nutricional, la funcionalidad y la sostenibilidad de los alimentos. Expertos de **Tecnalia**, **Leitat** y **Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)**, expondrán los avances en investigación y tecnología que está impulsando esta revolución invisible pero fundamental para satisfacer a un consumidor cada vez más informado. Por su parte, representantes de **Clusaga**, **Mediterranean Algae** o **Poseidona** podrán el foco en cómo la aplicación de técnicas avanzadas en procesamiento y conservación está cambiando las reglas del juego en la industria alimentaria.

Personalización, tecnología y cambio climático: claves del nuevo I+D alimentario

La personalización y la funcionalidad también ganan terreno en el diseño de alimentos, gracias a tecnologías punteras como la impresión 3D, las ciencias ómicas o las nuevas técnicas de extracción sostenible. **Alvar Gràcia**, Senior Researcher de **Leitat**; **Javier Campión**, Coordinador del Área de Salud y Gastronomía del **GOe Tech Center del Basque Culinary Center**, y **Leyre Urtasun Del Castillo**, Responsable de Desarrollo de Producto del Área de I+D+i de **CNTA**, analizarán cómo estos avances permiten crear productos adaptados a las necesidades específicas de distintos grupos de población —niños, mayores, deportistas—, abriendo nuevas vías para una alimentación más precisa, saludable y sostenible.

El R&D Directors Summit de Expo FoodTech 2025 tampoco perderá de vista uno de los desafíos globales más preocupantes: el impacto del cambio climático en la seguridad alimentaria. Para ello, expertos del **Basque Centre for Climate Change (BC3)**, representantes internacionales de la **Association Climatologique de la Moyenne-Garonne et du Sud-Ouest (ACMG)**, o de la



Universidad del País Vasco (UPV) y del Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario (Neiker) ahondarán en los riesgos emergentes para la agricultura, la ganadería y la pesca, y en la necesidad urgente de diseñar estrategias de adaptación que garanticen la disponibilidad y la calidad de los alimentos en el futuro.

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.

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

Sobre AZTI: 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.