

Food 4 Future anticipa el futuro de la alimentación: estas son las 10 tendencias que están transformando el sector en 2025

Food 4 Future y Pick&Pack 2025 consolidan una agenda común para la transformación de la industria alimentaria, marcada por la inteligencia artificial, la automatización, la sostenibilidad real y la colaboración abierta, en la que se ha convertido en la gran semana europea de la innovación tecnológica alimentaria

Empresas líderes como PepsiCo, Campofrío, Hijos de Rivera, Delaviuda, COVAP, Tutti Food Group, McCain, Angulas Aguinaga, Grupo Nueva Pescanova o AZTI presentaron en Bilbao sus estrategias y soluciones más innovadoras en IA, trazabilidad, sostenibilidad, packaging inteligente y nutrición personalizada

Madrid, 6 de agosto de 2025. Este 2025, Bilbao se ha vuelto a posicionar como el epicentro de la innovación alimentaria gracias a la celebración conjunta de [Food 4 Future - Expo FoodTech](#) y [Pick&Pack for Food Industry](#). Una cita clave para el sector foodtech que reunió durante tres días a **más de 8.500 profesionales, 379 expertos** nacionales e internacionales y cerca de **250 firmas expositoras** líderes en alimentación e innovación, para sentar las bases de futuro de una industria que precisa de una transformación estructural basada en tecnología, sostenibilidad y colaboración. Gracias al conocimiento compartido por los principales actores de la cadena de valor durante estas jornadas, Expo FoodTech y Pick&Pack for Food Industry, junto con el equipo de innovación tecnológica de AZTI, han fijado un decálogo que delinea la nueva hoja de ruta del sector en 2025:

1. La inteligencia artificial ya lo está cambiando todo

La IA se consolida como la tecnología transversal en toda la cadena agroalimentaria. Desde la predicción de cosechas hasta la automatización de procesos industriales y la optimización de la logística, su impacto es tangible: reducción de costes, menor consumo energético (-40%) y caída de emisiones de CO₂ (-35%). Compañías como Eurecat o UMYNO Solutions han presentado soluciones que integran gemelos digitales, aprendizaje automático y plataformas conectadas a sistemas ERP, demostrando que la IA no solo mejora procesos, sino que impulsa modelos más sostenibles, resilientes y centrados en el consumidor.

2. Robótica y automatización: del viñedo al lineal

La robótica inteligente está transformando desde la agricultura de precisión hasta la logística interna de las plantas. En el campo, sensores y brazos robóticos ya analizan en tiempo real el estado de los cultivos para optimizar las cosechas. En el entorno industrial, soluciones como XPlanar (de Beckhoff Automation), basada en levitación magnética, permiten mover objetos sin fricción, reduciendo el desgaste mecánico y mejorando la eficiencia energética. La fabricación aditiva (impresión 3D) permite además producir repuestos a medida de forma inmediata, reduciendo tiempos de parada y costes logísticos. Las empresas buscan automatizar sin perder adaptabilidad.

3. Sostenibilidad 360º: del compromiso a los datos

La sostenibilidad ha dejado de ser una etiqueta para convertirse en una transformación sistémica. No se trata solo de reducir emisiones, sino de integrar indicadores económicos, sociales y medioambientales en el modelo de negocio. Herramientas como Envirodigital, desarrollada por AZTI, permiten medir, predecir y reducir el impacto ambiental de los productos

alimentarios a lo largo de su ciclo de vida. Basado en la metodología europea Product Environmental Footprint (PEF), este *software* analiza el impacto en 16 categorías ambientales, identifica puntos críticos y facilita estrategias de ecodiseño para mejorar el rendimiento medioambiental. Paralelamente, casos como el de McCain, que se ha propuesto alcanzar el 100% de agricultura regenerativa en 2030; el de PepsiCo, con su planta de emisiones cero en Etxabbarri; o el de las cooperativas Kaiku y COVAP, que impulsan buenas prácticas desde la producción ganadera, demuestran que la sostenibilidad ya no es una opción, sino una ventaja competitiva.

4. Transparencia radical y trazabilidad total

La trazabilidad se ha convertido en un imperativo. Tecnologías como *blockchain*, etiquetas inteligentes, QR dinámicos o sistemas de geolocalización permiten seguir el recorrido de los alimentos desde su origen hasta el punto de venta, garantizando autenticidad y reduciendo el riesgo de posibles fraudes alimentarios. Empresas como Carrefour ya han implementado sistemas *blockchain* para productos frescos, y plataformas como OpenSC o Provenance están democratizando el acceso a este tipo de herramientas. La transparencia se convierte así en un factor competitivo clave y en una poderosa herramienta de diferenciación en un mercado cada vez más exigente.

5. Talento y cultura innovadora, el motor silencioso

Uno de los desafíos más urgentes para la industria alimentaria es la falta de talento especializado. En un contexto de transformación digital y sostenible sin precedentes, escasean perfiles técnicos con conocimientos en robótica, inteligencia artificial o análisis de datos, lo que supone un freno potencial para el desarrollo del sector. En Expo FoodTech 2025 se ha puesto sobre la mesa que no basta con incorporar profesionales: es necesario construir culturas empresariales atractivas, flexibles y alineadas con los valores de las nuevas generaciones. DE esta forma, retener el talento pasa por ofrecer proyectos con propósito, oportunidades reales de crecimiento y entornos de confianza. Invertir en capital humano será tan decisivo como apostar por la innovación.

6. Ecosistemas de innovación abierta

El sector alimentario está adoptando modelos de innovación abierta y cocreación como una vía para acelerar la transformación. Plataformas como el Sandbox AgriFoodTech, iniciativa recientemente creada, están permitiendo a startups, centros tecnológicos y empresas trabajar juntos en soluciones disruptivas con acompañamiento técnico, recursos y orientación al mercado. No cabe duda de que la velocidad de cambio en el sector exige alianzas estratégicas que trasciendan la competencia y apuesten por compartir conocimiento, experimentar a pequeña escala e integrar rápidamente lo que funciona. La clave del éxito futuro estará en la capacidad de construir redes flexibles, con visión global y acción local.

7. Nuevas proteínas y fermentación de precisión

La biotecnología está revolucionando lo que comemos. La fermentación de precisión, el cultivo celular y el uso de ingredientes como hongos, algas o rubisco están dando lugar a nuevas proteínas con alto valor nutricional y bajo impacto ambiental. Empresas y centros como AZTI están desarrollando alimentos funcionales que igualan en sabor y textura a los productos tradicionales, pero con ventajas sostenibles. Estas soluciones no solo responden a una demanda creciente, sino que abren la puerta a una alimentación más accesible, ética y respetuosa con el planeta.

8. Nutrición personalizada para una salud proactiva

La personalización de la dieta ya es una realidad gracias a los avances en genética, microbiota, inteligencia artificial y sensorica. Startups y centros como AZTI están desarrollando soluciones que permiten adaptar la alimentación a cada individuo en función de sus necesidades biológicas, estilo de vida o patologías. Este enfoque no solo mejora el bienestar, sino que permite prevenir enfermedades crónicas y fomentar un envejecimiento activo. Según EIT Food, en 2050 el 30% de los europeos superará los 65 años, y la alimentación será clave para mantener la calidad de vida.

9. Packaging: innovación que informa, conserva y conecta

El envase ya no es un mero contenedor: es un canal de comunicación, una herramienta logística y un vector de sostenibilidad. En Pick&Pack 2025 se han presentado soluciones como etiquetas inteligentes, materiales biodegradables y envases comestibles. Estas innovaciones no solo optimizan el ciclo de vida del producto, sino que mejoran la experiencia del consumidor. Según el Consumer Observatory de EIT Food, un 51% de los europeos prioriza opciones saludables y sostenibles, y el packaging actúa como guía clave en esa decisión.

10. Logística inteligente y resiliente

La digitalización también ha alcanzado a la logística, tradicionalmente más opaca. La sensorización de la cadena de frío, la analítica predictiva o la inteligencia artificial para rutas dinámicas están permitiendo reducir pérdidas, minimizar emisiones y garantizar la seguridad alimentaria. Pick&Pack for Food Industry 2025 ha mostrado casos de éxito en digitalización logística que evidencian que esta área se ha convertido en un eje estratégico para mejorar competitividad y responder ante interrupciones como crisis sanitarias o conflictos geopolíticos.

[Sobre Expo FoodTech \(27-28 de mayo de 2026, BEC-Bilbao\)](#): es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector de la alimentación y bebidas. Durante dos días, Food 4 Future – 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. Food 4 Future – Expo FoodTech está organizado por NEBEXT y AZTI.

[Sobre Pick&Pack for Food Industry \(27-28 de mayo de 2026, BEC-Bilbao\)](#): es un evento organizado por [NEBEXT](#), empresa especializada en eventos profesionales centrados en la innovación y en la transferencia tecnológica, como [HIP](#), [Digital Enterprise Show](#), [Rebuild](#), [Tourism Innovation Summit](#) o [Advanced Factories](#). Pick&Pack es un evento boutique de innovación para líderes y pymes industriales de la industria alimentaria que buscan soluciones en logística, intralogística y packaging. En el marco de la cumbre se celebrarán dos congresos: el European Logistics Summit 2025, especializado en distribución; y el Congreso Nacional de Packaging 4.0, dedicado al envase y embalaje. Pick&Pack 2026 se celebrará simultáneamente con Food 4 Future – Expo FoodTech, el evento internacional de innovación para la industria de alimentación y bebidas.