

El sector de la alimentación y bebidas reinventa sus modelos de negocio ante la ‘generación saludable’ en Expo FoodTech 2026

La gran feria tecnológica de la industria alimentaria analizará el auge de las bebidas funcionales, bebidas NoLO y proteínas alternativas como las basadas en fermentación y carne cultivada

Empresas líderes como Estrella Galicia, Damm, Gallo y Lotus lideran el cambio hacia productos más saludables y sostenibles, adaptándose a las nuevas demandas del consumidor

Madrid, 23 de abril de 2026 – La preocupación de los consumidores por la salud y la nutrición va en aumento y es una tendencia cada vez más evidente entre las nuevas generaciones. Informes recientes, como “Who Cares, Who Does?”, de Worldpanel by Numerator, ponen de manifiesto esta nueva realidad al apuntar que el 43% de los españoles asegura estar reduciendo el consumo de dulces y un 47% intenta limitar los productos ultraprocesados, algo que también tiene su reflejo en la industria y que está impulsando una verdadera revolución en el sector alimentario y de las bebidas. Para responder a esta demanda, están surgiendo nuevos modelos de negocio que integran salud, sostenibilidad y conveniencia, dando lugar a productos más funcionales, personalizados y adaptados a las expectativas de los consumidores.

Para debatir sobre estos nuevos modelos y descubrir el alcance de esta nueva tendencia alimentaria, [Expo Foodtech 2026](#) reunirá, del 27 al 28 de mayo en el BEC de Bilbao, a directivos de firmas como **Hijos de Rivera (Estrella Galicia), Gallo, Lotus, y Damm**, entre otros, presentarán sus últimas novedades en bebidas funcionales, y proteínas alternativas.

Así, el congreso **Food 4 Future World Summit** abordará como los equipos de I+D están reinventando tanto nuevos productos como fórmulas ya existentes para satisfacer la creciente demanda de alimentos más saludables, limpios, funcionales y naturales. Cristina Sánchez, directora de I+D de Grupo **Gallo**; y Víctor Villanueva, Country Manager de **Lotus Bakeries**; compartirán como a través de la innovación y el uso de ingredientes avanzados y naturales están creando productos revolucionarios que aportan más beneficios para la salud, más sabor y que tienen un impacto en el mercado a gran escala.

Nuevas tendencias alimentarias y nuevos mercados

Hoy en día, los consumidores buscan cada vez más productos que no solo sean sabrosos, sino que también ofrezcan beneficios tangibles para la salud. Este cambio está afectando a todos los sectores, desde la **nutrición personalizada** hasta las proteínas alternativas. Tanit Esnal, directora comercial de **Lipowell**; Inés Echeverría, Responsable Proyectos Estratégicos del **CNTA** y Sara Arranz, investigadora de **AZTI**, compartirán su visión sobre cómo integrar la salud, el sabor y la conveniencia en modelos de negocio escalables. También abordarán el papel del comercio minorista y las plataformas digitales en esta evolución y cómo comunicar los beneficios relacionados con el metabolismo, la energía, la salud de las mujeres, el microbiota y otros factores, todo de manera creíble y accesible para el consumidor.

El mercado de las **proteínas alternativas** también es otro de los protagonistas de este cambio, compuesto por proteínas de nueva generación, como las basadas en fermentación, soluciones

híbridas y carne cultivada. No obstante, el éxito de este innovador mercado depende aún de la claridad regulatoria, la confianza del consumidor y la capacidad de escalar la producción industrial. En este contexto, expertos y líderes del sector de consultoras como **Atova**, firmas de plant based como **Vacka**, o centros de innovación como el **CNTA**, **Tecnalía** o el cluster **Food+i**, analizarán cómo Europa puede abrir nuevos mercados de proteínas y convertir los avances científicos en soluciones alimentarias competitivas y sostenibles para el mercado, con un enfoque global y mirando a mercados avanzados como el de Corea del Sur.

Innovación y transformación en el sector de las bebidas

Las marcas de bebidas también están en el centro de esta transformación, adaptándose a las nuevas demandas del consumidor. En el **Beverage Forum**, Javier Ruiz de Galarreta, Presidente y CEO en **ARAEX Grands Spanish Fine Wines**; Antoni Folguera, Off-Trade Business Unit Director de **DAMM**, y Jon Murillas, R&D Manager de **Varma Spirits & Wines**, debatirán sobre cómo las marcas están redefiniendo las bebidas a través de nuevos ingredientes, beneficios funcionales y sostenibilidad. Una transformación que responde al creciente interés por las bebidas impulsadas por un propósito y las nuevas formas de experimentar el sabor.

Por su parte, Yago Campos, Director de I+D e Innovación de **Hijos de Rivera (Estrella Galicia)**; Lorena Salcedo, Transformational Innovation Manager de **Liquats Vegetals**, y Monserrat A. Jasso, Investigadora en Biotecnología Culinaria del **GOe TECH (Basque Culinary Center)**, compartirán su experiencia sobre el nuevo segmento de mercado de las bebidas NoLO -bebidas con bajo o nulo contenido alcohólico, diseñados como una alternativa premium y saludable a las bebidas tradicionales-.

Asimismo, el congreso Food 4 Future World Summit también abordará los desafíos regulatorios nacionales y europeos mediante el programa **AgriFoodTech Sandbox** de España, que ya está permitiendo a las empresas avanzar en la frontera de la innovación, a pesar de estos los regulatorios. Así, representantes del **Gobierno de Navarra**, de la compañía **Uraphex** y de **Eatable Adventures** compartirán cómo este modelo práctico está ayudando a acelerar el aprendizaje, apoyar mejores decisiones y dar a la innovación un impulso decisivo.

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