

Campofrío, Nueva Pescanova, y Angulas Aguinaga abordarán en Expo Foodtech 2026 el futuro sostenible de las industrias cárnica y pesquera

Del 27 al 28 de mayo, Expo Foodtech abordará como responder a las nuevas demandas del consumidor, mejorar la competitividad y reducir el impacto ambiental

Madrid, 5 de mayo de 2026 – La sostenibilidad se ha convertido en uno de los principales motores de transformación de la industria alimentaria. **En sectores como el cárnico y el pesquero**, este reto convive con otros desafíos como la evolución de las demandas del consumidor, la presión sobre los precios, la necesidad de avanzar en digitalización, la búsqueda de modelos de producción más eficientes y la innovación en nuevos productos, formatos y fuentes de proteína.

En este contexto, [Expo FoodTech 2026](#), la gran feria tecnológica del sector de la alimentación y bebidas que se celebrará los próximos **27 y 28 de mayo en el BEC – Bilbao Exhibition Centre**, acogerá verticales específicos de los sectores cárnico y pesquero. A lo largo de diferentes sesiones, líderes y expertos abordarán las últimas estrategias y los nuevos modelos de negocio que deben de ser capaces de garantizar la competitividad sin renunciar la sostenibilidad en un entorno marcado por la presión sobre los precios, los cambios regulatorios, la necesidad de reducir el impacto ambiental o la incorporación de nuevas tecnologías.

Transformación del sector cárnico: sostenibilidad, digitalización y eficiencia

En el ámbito cárnico, el congreso [Food 4 Future World Summit](#) analizará algunos de los grandes retos que marcan el presente y el futuro del sector de la mano de directivos y expertos como **Lluís Castarlenas**, Head of Digital Strategy de Valls Companys, **Oriol Molins**, Director General de Leo Boeck, Vanesa Martínez, CEO del Grupo Carinsa, y Lourdes Santos, Directora de Desarrollo de RRHH de Campofrío.

La reducción del impacto ambiental, el bienestar animal, la minimización del desperdicio y el aprovisionamiento responsable se han convertido en prioridades para una industria que debe responder, al mismo tiempo, a una demanda global de proteína animal cada vez más exigente. **Clara Hernández**, Directora de Medioambiente, Cambio Climático y Sostenibilidad de Sigma (grupo Campofrío); **Coral Carrasco**, Coordinadora I+D+i de Grupo Vall Companys; y **Hannah Valerio**, Social Researcher de Imancorp Foundation, explorarán como la digitalización se convierte en una vía para mejorar procesos, ganar eficiencia y elevar la madurez tecnológica de la cadena de valor.

El congreso también pondrá el foco en la presión sobre los precios, las nuevas expectativas de los consumidores, el entorno regulatorio cambiante y las crecientes exigencias en bienestar animal e impacto climático. **Elena Martínez**, CEO Martínez Somalo (compañía familiar dedicada a la elaboración de embutidos y jamones) y **Giuseppe Aloisio**, Director General de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE), analizarán cómo transformar estos retos en oportunidades mediante nuevos formatos más accesibles, mayor transparencia, mejores posicionamientos de marca y una colaboración más estrecha entre productores, distribuidores y foodservice.

Asimismo, el congreso también explorará la innovación en producto como palanca de crecimiento. **Carlos Díaz Valdez**, R&D Leader de Sigma, compartirá cómo la I+D está reinventando formulaciones para responder a la demanda de alimentos más saludables, naturales y funcionales. Por su parte, **Santiago Aliaga**, CEO de Zyrcular Foods, abordará cómo integrar los objetivos ESG en la toma de decisiones empresariales mediante ecodiseño, eficiencia energética, compra de menor huella y el uso de inteligencia artificial y analítica avanzada.

Las proteínas marinas, clave en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles

La sostenibilidad también será el hilo conductor del vertical de pesca, que pondrá el foco en el papel de las proteínas marinas y la acuicultura en la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles. **Leire Arantzamendi**, Senior Researcher de AZTI; **Diego Lois**, New Product Development de STOLT; **Isa Beatriz Domingos**, investigadora en Porto-Muiños; y **Marta Martínez**, Científica del CSIC, debatirán sobre cómo la innovación tecnológica, la eficiencia, la reducción del impacto ambiental y los modelos de negocio con propósito social y económico pueden contribuir a la seguridad alimentaria, a la diversificación de proteínas y a la resiliencia frente al cambio climático.

Asimismo, el congreso también abordará la democratización del consumo de productos del mar. Representantes de toda la cadena de valor como **María Luisa Álvarez**, Directora General de Fedepesca; **Gorka Azcona**, Responsable de Pesca de Eroski; y **Ander Aguirre**, Client Director de Kantar, analizarán estrategias para acercar el pescado al consumidor mediante nuevos formatos como porciones individuales, congelados o conservas, una comunicación más clara en el punto de venta y en canales digitales, y propuestas gastronómicas más sencillas e inspiradoras.

La dimensión estratégica del sector se abordará también desde la alta dirección de grandes compañías. **Jorge Escudero**, CEO de Grupo Nueva Pescanova, y **Óscar Vicente**, CEO de Angulas Aguinaga, compartirán su visión sobre como las empresas están respondiendo a las tensiones geopolíticas, la aceleración tecnológica, la digitalización, la inteligencia artificial, la sostenibilidad y los cambios en el comportamiento del consumidor.

[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.