

Sensores de IA para optimizar agua, proteínas vegetales y robótica industrial, proyectos ganadores de los Foodtech Innovation Awards 2026

Laminar, Uraphex, Noiet Foods, Proton Europe, Bioplastics4health, The consumer.ai y Sporalys han sido las empresas reconocidas en la sexta edición de los premios, celebrados en el marco de Expo Foodtech y Pick&Pack 2026

Los galardones reconocen la labor y esfuerzo de aquellas compañías que impulsan la innovación, digitalización y sostenibilidad en la industria alimentaria

Bilbao, 29 de mayo de 2026 – [Expo Foodtech](#) y [Pick&Pack for Food Industry](#), la gran feria tecnológica de la industria alimentaria celebrada en Bilbao los días 27 y 28 de mayo, ha acogido una nueva edición de los **Foodtech Innovation Awards 2026**, galardones que reconocen las propuestas más innovadoras para transformar el sector de la alimentación y bebidas hacia un futuro más tecnológico, eficiente y sostenible. En esta ocasión, se han premiado los proyectos de siete empresas, entre más de 200 candidaturas recibidas, en una ceremonia que ha reunido al conjunto de la cadena de valor alimentaria.

Los Foodtech Innovation Awards 2026 han galardonado a **Laminar** con el **Premio Siemens a la solución más innovadora en digitalización para la industria de la alimentación y bebidas**, por su solución sostenible con la que usa sensores de IA que ayudan a reducir el desperdicio de agua en las fábricas a través de la lectura en vivo dentro de tuberías que indican exactamente cuándo parar, sin temporizadores ni estimaciones. Los finalistas de esta categoría han sido Incarlopsa por su solución que combina inteligencia artificial y blockchain para predecir con precisión la calidad de los cerdos entrantes, incluyendo el peso y los niveles de grasa, mientras registra inmutablemente cada lote durante todo el proceso hasta el producto final; y Arquea por su plataforma que combina biotecnología e IA para la trazabilidad y seguridad alimentaria en tiempo real.

El **Premio AgroBank al mejor proyecto de sostenibilidad** ha recaído en **Uraphex**, gracias a su tecnología libre de químicos que desinfecta y reutiliza agua industrial en los procesos productivos de la industria alimentaria. Mahou San Miguel con Beer Burger, que transforma el grano gastado de los cerveceros en un nuevo ingrediente alimenticio; e Incarlopsa, con una estrategia integral y pionera de "conversión de residuos a recursos" para reducir el desperdicio alimentario y maximizar la valoración de los subproductos a lo largo de su cadena de producción cárnica, han sido los finalistas de esta categoría.

Noiet Foods se ha alzado con el **Premio AZTI al mejor proyecto de alimentación saludable** por su proteína NOIFERM, diseñada para sustituir conservantes sintéticos y antioxidantes en productos alimentarios, todo ello mediante la reutilización de subproductos de avena y arroz procedentes de la producción de bebidas de origen vegetal. Los otros dos finalistas han sido Rich'in, por desarrollar pasta 100% vegetal alta en proteínas, y Fruselva, por su gama de productos funcionales para infantes con el objetivo de fortalecer su sistema inmunitario.

Expo Foodtech y Pick&Pack for Food Industry es un evento de:

Por su parte, el **Premio Tecnia a la mejor solución de automatización y robótica**, ha distinguido a **Proton Europe** por su tecnología de sincronización de la congelación del aire frío con campos electromagnéticos controlados, permitiendo el control activo de la nucleación del agua, lo que transforma la congelación en un proceso industrial reproducible y escalable. MiFood, gracias a su robótica autónoma e IA para desherbar con precisión y monitorizar la salud del suelo; y VinWizard, por automatizar las operaciones críticas para la temperatura en bodegas y cervecerías gestionando correctamente la fermentación mediante sensores, controladores y conectividad inalámbrica, se han situado como finalistas.

En el ámbito del packaging, el **Premio Ecoembes a la solución más disruptiva de la industria del packaging** ha sido para **Bioplastics4health**, por liderar la transición hacia una economía circular y sostenible a través de la producción industrial de PHBV, un biopolímero completamente compostable y de base biológica. Los finalistas han sido Enplater Group, por una nueva generación de envases flexibles monomateriales diseñados para reemplazar los plásticos multicapa tradicionales; y General Servei, por desarrollar la máquina Pick & Mix con una tecnología que automatiza la preparación de pedidos (picking), asegura la trazabilidad y hace viable la personalización masiva mediante un sistema poka-yoke con eficiencia industrial.

La startup **The consumer.ai** ha sido galardonada con el **Premio La Vega Innova a la Startup más innovadora** por su plataforma SaaS impulsada por IA que permite validar conceptos de productos, embalajes y afirmaciones en minutos en lugar de semanas. Como finalistas han quedado Polysense por ofrecer inspecciones de calidad impulsadas por IA para ayudar a los productores de alimentos a reducir el desperdicio y aumentar los beneficios; y Rawga, por desarrollar el primer colágeno vegetal del mundo, 100% orgánico, de ultra bajo peso molecular derivado del hibisco.

Finalmente, el **Premio ICEX a la startup española con mayor proyección internacional** ha destacado el trabajo de **Sporalys**, que convierte la fermentación en estado sólido en infraestructura industrial para el sistema alimentario. Los finalistas de esta categoría han sido Gimme Sabor, por construir formatos de etiqueta limpia, libres de alérgenos y de sabor vegetales con tracción probada en 7 países y 3 continentes; y Uraphex, por ofrecer una alternativa sostenible y rentable al consumo excesivo de agua industrial.

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 [Pick&Pack for Food Industry](#) (27 y 28 de mayo 2026 | BEC-Bilbao Exhibition Centre): es un evento boutique de innovación para líderes y pymes industriales de la industria alimentaria que buscan soluciones en logística, intralógica y packaging. Pick&Pack se celebrará simultáneamente con F4F – Expo Foodtech, el evento internacional de innovación

Expo Foodtech y Pick&Pack for Food Industry es un evento de:



para la industria de alimentación y bebidas. Ambos eventos son organizados 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](#).

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.

Expo Foodtech y Pick&Pack for Food Industry es un evento de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS