



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /



De izquierda a derecha: Ricardo Márquez (director de Alimentaria Foodtech), Lluçia Casellas (presidente de Alimentaria Foodtech) y Joan Tristany (director general de Amec).

Alimentaria FoodTech mostrará lo último en tecnología y sostenibilidad para la industria

13-09-2023

El potencial exportador y la capacidad de innovar del sector de la tecnología, el equipamiento y los ingredientes en España encontrará su mejor escaparate en Alimentaria FoodTech. Este salón profesional, de referencia en Europa, se celebrará entre el 26 y el 29 de septiembre de 2023 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona. Está prevista la participación de más de 360 empresas y alrededor de mil marcas.

Tras cinco años de ausencia a causa de la pandemia, Alimentaria FoodTech tiene todo a punto para abrir sus puertas en unos días. El salón brindará a las empresas que participan en cualquier sector de la cadena de producción agroalimentaria (desde el procesamiento de alimentos y bebidas, industria 4.0, *packaging*, mantenimiento y almacenaje hasta ingredientes y seguridad alimentaria), la oportunidad de presentar sus soluciones y servicios a los profesionales del sector.

Asimismo, a través del programa *Hosted buyers* en coordinación con la comunidad de empresas industriales internacionalizadas Amec, y su agrupación que integra a las empresas del sector, Amec Alimentec, la feria ha invitado a más de un centenar de compradores de alto nivel, de los cuales más de 80 son internacionales, procedentes de más de 20 países. Con esta acción se prevé generar alrededor de 800 encuentros de negocios entre los profesionales participantes en el evento.

En esta edición, México será el país invitado, por lo que se ha organizado un programa específico para los 20 compradores profesionales mexicanos que visitarán el certamen. México es el séptimo mercado exterior para las empresas españolas de tecnología de la alimentación e ingredientes de amec alimentec, donde sus exportaciones aumentaron un 23% en 2022.

Para **Lluçia Casellas**, presidente de Alimentaria FoodTech, *“el salón es la plataforma donde tanto productores como industriales encontrarán las soluciones más punteras, con la oferta más transversal y completa de los últimos años. Asistir al certamen resulta sumamente atractivo para compradores europeos, del norte de África y Latinoamérica, que tendrán toda clase de facilidades para reunirse con los expositores”*.

En Alimentaria FoodTech 2023 participan más de 360 empresas expositoras –un centenar acuden por primera vez– y cerca de mil firmas representadas.

Robótica, inteligencia artificial y digitalización

Las firmas expositoras y los centros tecnológicos asistentes demostrarán su enorme capacidad innovadora, con la exhibición de equipos que incorpora la industria 4.0, la inteligencia artificial y una mayor automatización y digitalización para mejorar la trazabilidad y eficiencia de los procesos productivos. Soluciones y equipamientos sostenibles también serán protagonistas, desde la oferta de *packaging* presente a diversas máquinas diseñadas para lograr un mayor ahorro energético y de agua, así como para minimizar el desperdicio alimentario.

Joan Tristany, director general de Amec, ha destacado que *“las empresas españolas del sector de la tecnología de la alimentación e ingredientes han demostrado un alto grado de competitividad en los últimos años, manteniendo toda su actividad en un entorno complejo, anticipándose y adaptándose a los cambios, y proveyendo a los diferentes mercados, lo que ha dejado clara su gran fiabilidad”*.

Como novedad, el salón estrena FoodTech Innovarena, un área de actividades dedicada a la innovación tecnológica, en la que se desarrollarán más de 70 sesiones divulgativas y de *pitching* (presentaciones breves de proyectos para captar inversiones) organizadas en colaboración con el Instituto de Investigación y Tecnología Alimentarias (Irta) y la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (Fiab), entre otros. Este nuevo espacio incluye el escenario de ponencias **Speakers' corner**, así como la zona *Startups* área, cuyo objetivo es facilitar encuentros entre industriales, emprendedores e investigadores.

En FoodTech Innovarena también se entregarán los premios 'Innova' y 'Emprende', que en su tercera edición volverán a incentivar y reconocer la investigación de las empresas expositoras y el dinamismo de las empresas emergentes, respectivamente. Además, durante los cuatro días del salón cuatro de las ganadoras del Premio FoodTech Emprende dispondrán de módulos de exposición permanentes, junto con otras seis *startups*.

Proteínas alternativas y nuevos ingredientes

La proteína alternativa a la carne será el tema central de tres sesiones de FoodTech Innovarena: la presentación del *Centre d'Innovació en Proteína Alternativa* (Cipa), la exposición a cargo de los investigadores del **Irta Massimo Castellari, Pere Gou y Sara Bover** –que analizarán los puntos fuertes y débiles de diversas fuentes proteicas en auge–, y la presentación de un caso real de innovación sobre proteína de insectos.

Por su parte, los ingredientes y productos alimentarios intermedios tendrán zona propia de exposición en Ingrenova, donde se exhibirán los que están marcando tendencia en la producción actual de alimentos y bebidas.

Finalmente, en el congreso especializado 'Barcelona Biofilm Summit', que tendrá lugar el 27 de septiembre en la sala CC1.1 del recinto Gran Via de Fira de Barcelona, se ofrecerá una visión actualizada del problema que representan para la industria alimentaria los *biofilms*, así como estrategias para su control y minimización de riesgos asociados.

Sector en auge

El sector de la tecnología, el equipamiento y los ingredientes para la industria alimentaria en España obtuvo una facturación global de 3.173,373 millones de euros en 2022, según datos de Amec. Además, el valor las exportaciones de estas empresas fue de 1.137 millones de euros.

Noticias Relacionadas

- La 'Semana Bio 2023': una iniciativa para impulsar el consumo de productos ecológicos
- Todo en marcha para la celebración, en el marco de H&R, de un área para colectividades
- Organic Food & Eco Living Iberia confirman el 4 y 5 de junio como fechas de la próxima edición
- Hostelco y Restaurama potencian su apuesta como plataforma clave de la hostelería europea