



La tecnología, la gran aliada para una industria de bebidas más sostenible, segura y eficiente

Food 4 Future – Expo Foodtech reunirá del 16 al 18 de abril a firmas líderes del sector como Nestlé, Estrella Galicia, Danone, o Pascual en la gran semana de la innovación alimentaria en Bilbao

Sostenibilidad, control de calidad, agricultura regenerativa, tecnologías para la gestión del agua o la digitalización de la cadena de suministro serán algunos de los temas de debate

Madrid/Bilbao, 6 de marzo de 2024 – La industria de bebidas se dará cita en la nueva edición de [Food 4 Future - Expo Foodtech 2024](#). La cita por excelencia del sector de la alimentación que se celebrará del 16 al 18 de abril en el **Bilbao Exhibition Centre**, reunirá a representantes de empresas y asociaciones líderes del segmento de bebidas para abordar los retos y tendencias que afrontan estas compañías en cuanto a la sostenibilidad, la descarbonización, la seguridad alimentaria, o la eficiencia de los recursos, y como la tecnología es clave para afrontar estos desafíos.

En este sentido, la seguridad y la calidad de los alimentos en una fábrica de bebidas será tema de debate por parte de Nadia Khaled, responsable del Departamento Digital de Seguridad Alimentaria de **Nestlé**, y María Paredes, de **Hijos de Rivera (Estrella Galicia)**. Ambas analizarán los avances en tecnología de sensores, los sistemas de control de calidad y herramientas de supervisión en tiempo real para garantizar los más altos niveles de seguridad alimentaria en las fábricas de bebidas.

Por otro lado, la sostenibilidad también centrará gran parte del congreso Food 4 Future World Summit. Candela Aldao, responsable de Sostenibilidad en **Mahou San Miguel**, y Pablo Mazo, director de Comunicación y Relaciones Institucionales de **Heineken**, expondrán algunos ejemplos de métodos sostenibles de abastecimiento, producción y envasado, con foco especial en los aspectos técnicos de las prácticas que respetan el medio ambiente. Por su parte, Carmen Gómez-Acebo, directora de Sostenibilidad en **Coca-Cola Europacific Partners Iberia**, se centrará en la sostenibilidad 360º, que promueve prácticas sostenibles que minimicen los residuos, conserven los recursos y ratifiquen el compromiso con los principios de una economía circular.

En la misma línea, pero centrándose en el ámbito vitivinícola, Carlos Alberte, director de i+d de **Viña Costeira**, expondrá las prácticas de la agricultura regenerativa que persigue una doble vertiente: procesos más sostenibles que los tradicionales y una mejor salud del suelo, la biodiversidad y la resiliencia general del ecosistema. En cuanto a digitalización, aunque ha habido importantes avances en los últimos años en el sector del vino, todavía existe un gran potencial a desarrollar. En este sentido, Eva Navascués, directora del Departamento de I+D+i de **Alma Carraovejas**, Rubén Arce, director de transformación digital de Bodegas Familiares Matarromera, Andrea Casquete, técnico de I+D+i de la **Plataforma Tecnológica del Vino**, y Alberto García Carmona, responsable de digitalización de la **Federación Española del Vino (FEV)**,



pondrán sobre la mesa los últimos avances que se están realizando en el sector del vino español, así como las principales oportunidades de la transformación digital.

El sector lácteo también tendrá presencia en Food 4 Future. Ignacio Quintanilla, CEO de **Leche Gaza**, compartirá las estrategias para optimizar la eficiencia del agua, abarcando desde su conservación, las prácticas sostenibles y las aplicaciones de la tecnología para una exitosa gestión del agua. Por su parte, Soledad Camacho, vicepresidenta de marketing de **Danone**, y Enrique Rodríguez, de **Vichy Catalán**, explorarán las nuevas preferencias de los consumidores y la demanda de opciones sostenibles, saludables y asequibles.

Asimismo, líderes de compañías como **Pascual**, **CAPSA**, o **Grupo Iparlat** abordarán retos como el abastecimiento sostenible, la logística inteligente y la integración de tecnologías digitales para optimizar los procesos de la cadena de suministro. También tendrá un hueco las iniciativas relacionadas con agrifoodtech que promueven la innovación abierta en pro de una transformación y evolución de la industria alimentaria y de las bebidas.

Food 4 Future – Expo Foodtech 2024 cuenta además con la colaboración de numerosas asociaciones nacionales e internacionales del sector de las bebidas como la Federación Española del Vino (**FEV**), la Federación Española de Bebidas Espirituosas (**FEBE**), la Asociación de Bebidas Refrescantes (**ANFABRA**), la Asociación Nacional de Fabricantes de Zumos y Gazpachos (**ASOZUMOS**), la International Fruit and Vegetable Juice Association (**IFU**), la Asociación de Cerveceros Caseros Españoles (**ACCE**), la Federación Nacional de Industrias Lácteas (**FENIL**) o Asociación Multisectorial de Empresas de Alimentación y Bebidas (**AME**), entre otras.

[Sobre Food 4 Future – Expo Foodtech](#): F4F – Expo Foodtech (16-18 de abril de 2024, BEC-Bilbao) es el evento de innovación para los profesionales de toda la cadena de valor del sector alimentario. Durante tres días, F4F – Expo Foodtech reunirá, en Bilbao Exhibition Centre (BEC) a más de 8.000 profesionales de la industria de la alimentación y a 250 firmas expositoras para presentar 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 de la mano de más de 450 expertos internacionales. F4F – Expo Foodtech está organizado por NEBEXT y AZTI. Este año, F4F – Expo Foodtech 2024 se celebrará simultáneamente con [Pick&Pack for Food Industry](#), el único evento en España especializado en soluciones de packaging y logística para la industria alimentaria.