

REVISTA:ALIMENTARIA.



ESPECIAL Food Tech

TRAZAPACK

Impresión digital con colorantes alimenticios

COCUUS

Nueva generación de bacón de pollo Halal con tecnología AMS-1

IMPERIA

La IA al corazón de la planificación alimentaria con SCP Studio



**EXPO
FOODTECH**
F4F WORLD SUMMIT



**PICK &
PACK**
FOR FOOD INDUSTRY

**27 - 28
MAY 2026**
BILBAO - BEC

OPTIMIZE EVERYTHING ACCELERATE SUCCESS

FOOD PROCESSING - FOOD PACKAGING - AUTOMATION - LOGISTICS



Marta González - Mesones
General Manager
UNILEVER España



Jordi Llach
CEO
NESTLE IBERIA



François Lacombe
General Manager
DANONE IBERIA



Antonella Sottero
General Manager
FERRERO IBERIA



Alejandro González
R&D Director
PASCUAL



Susana Entero
General Manager
KELLANOVA



Fernando Moraga
General Manager
PEPSICO IBERIA



Judith Viader
CEO
FRIT RAVICH



Oriol Molins
Managing Director
LEO BOECK



Paulo Cardoso
Managing Director
ALMA CARROVEJAS

AGRITECH

FOOD PROCESSING

FOOD PACKAGING

FOOD SCIENCE

FOOD SAFETY

AUTOMATION & ROBOTICS

INDUSTRY 4.0

FOOD LOGISTICS

REFRIGERATION & CLIMATE

SUSTAINABILITY



REGISTER NOW WITH A 50% DISCOUNT

CODE
DUR76

www.expofoodtech.com

GLOBAL PARTNERS



EVENT PARTNERS



INSTITUTIONAL PARTNERS



IN COLLABORATION WITH



AN EVENT OF



EDITORIAL



FERNANDO MARTÍNEZ
Director General de Revista Alimentaria

FOOD TECH; LA TECNOLOGÍA NO REEMPLAZA AL PRODUCTO. LO REVELA.

Durante demasiado tiempo, la conversación sobre tecnología en la industria alimentaria ha girado en torno a la eficiencia. Producir más, más rápido, con menos coste y menos merma. Y esa lógica tiene todo el sentido cuando el objetivo es abastecer. Pero el sector está en otro momento.

El consumidor ya no solo pregunta qué hay dentro del envase. Pregunta cómo se hizo, dónde nació, quién lo cultivó y si el proceso respetó algo más que las normativas mínimas. Esa pregunta no la responde el marketing. La responde la tecnología, cuando se usa bien.

La inteligencia artificial aplicada al control de calidad, los sistemas de trazabilidad basados en blockchain, la fermentación de precisión o los sensores en campo no son herramientas para fabricar más barato. Son herramientas para demostrar lo que antes había que dar por supuesto. Para hacer visible lo que siempre estuvo ahí, pero nadie podía certificar.

En este nuevo ciclo, la foodtech más relevante no es la que automatiza

procesos irrelevantes ni la que sustituye al criterio humano con algoritmos mal entrenados. Es la que amplifica el conocimiento de quienes llevan décadas entendiendo su producto, su territorio y su cliente.

Hay una startup que usa visión artificial para seleccionar aceitunas con la misma precisión que el mejor catador. Hay una cooperativa que, gracias a sensores en sus colmenas, puede garantizar el origen floral de su miel con datos objetivos. Hay una bodega familiar que, con un sistema de análisis predictivo, toma decisiones de vendimia que antes dependían únicamente del olfato del enólogo.

Eso es lo que nos interesa cubrir. No la tecnología como protagonista, sino la tecnología como instrumento al servicio de quienes producen con criterio.

Porque el futuro del sector alimentario no lo va a escribir quien tenga más servidores. Lo va a escribir quien entienda que la tecnología, como el buen ingrediente, no mejora lo que no existe. Solo potencia lo que ya es bueno.

STAFF

Director General: Fernando Martínez

Redacción: Fernando Martínez y Luis López

Publicidad: Elena Martín

Digital: Javier Martínez, Luis López, Rodrigo Pindado

Legislación: Luis López

Administración: Cordelia Martínez

Maquetación: Magma Digital Media

Fotos Siemens: Jaime Lahoz - @i_am_jaime_lahoz

Imprime: Industria Gráfica Anzos

Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Depósito Legal: M611-1964

ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Ricardo Ramos Ruiz. Director adjunto del Instituto IMDEA Alimentación

Inés Echeverría. Directora I+D+i CNTA

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL

Nieves Palacios Gil de Antuñano. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Consejo Superior de Deportes

Prof. Carmen Glez. Chamorro. enotecUPM.

Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid

Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador GM&Co y presidente del grupo de trabajo sobre el Canal Retail de Food for Life-Spain

M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación ECOMAR.

Paloma Berenguer Fente. Jefa del Departamento. Laboratorio de Salud Pública Subdir. Gral. de Salud Pública de Madrid

M^a Teresa García Jiménez. Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016). Escuela Nacional de Sanidad. Ministerio de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria Consultora internacional

Eduardo Cotillas. Director de I+D+i de FIAB y Secretario General de la Plataforma Tecnológica "Food for Life-Spain"

Rosa Gallardo. Directora de la Cátedra Inteligencia artificial y agricultura-Universidad de Córdoba

Jorge Edwards. Director creativo Edwards Visual Branding & Packaging Design

La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de Eypasa. Todos los derechos reservados.

REVISTA ALIMENTARIA

C/ Doctor Esquerdo, 124
MADRID-28007

Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que le gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones. redaccion@revistaalimentaria.es





ESPECIAL FOOD TECH

La tecnología está transformando profundamente la manera en que producimos y consumimos alimentos. En esta sección especial de Food Tech, exploramos innovaciones, la inteligencia artificial aplicada a la nutrición y soluciones sostenibles que buscan reducir el impacto ambiental y responder a una creciente demanda global.

Más allá de lo técnico, el Food Tech también refleja un cambio cultural: consumidores más conscientes, exigencia de transparencia y nuevas formas de entender la alimentación. Aquí analizamos tendencias, ideas y proyectos que no solo anticipan el futuro, sino que ya están redefiniendo nuestro presente.

Pág. 22 • CNTA: Los espacios de datos, la nueva palanca de competitividad en la industria agroalimentaria

Pág. 26 • Trazapack: La revolución de la personalización industrial: impresión digital con colorantes alimentarios

Pág. 30 • Imperia lleva la IA al corazón de la planificación alimentaria con SCP Studio

Pág. 34 • URAPHEX: cambiando el uso del agua en la industria

El futuro del sector agroalimentario se construye en Madrid

El Clúster de Agroalimentación de la Comunidad de Madrid integra a empresas, centros de investigación y entidades para impulsar la innovación, la sostenibilidad y la competitividad del sector.

Conectamos talento, conocimiento y oportunidades para transformar el presente y liderar el futuro.

MÁS DE 130 ORGANIZACIONES YA FORMAN PARTE
DE UN ENTORNO DE COLABORACIÓN REAL



+130

ENTIDADES
CONECTADAS



+60

PROFESIONALES
PARTICIPANDO EN MESAS
DE TRABAJO



+4

PROYECTOS
COLABORATIVOS
EN DESARROLLO

HAZTE SOCIO

Forma parte del ecosistema que impulsa
la transformación del sector.



Escanea el QR
y descubre cómo
unirte al clúster.

SUMARIO

COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”
Págs. 10 y 11

REPORTAJE

AZTI. Soberanía alimentaria y
One Health: gestión del riesgo y
resiliencia del sistema alimentario
Págs. 12-15

ENTREVISTA

Entrevista a José Ramón Castro,
Director General de Siemens Digital
Industries para España y Portugal
Págs. 98-106



CAFÉS
Guilis
EST. 1998
MADRID

CAFÉ
DE FINCA



ETIOPIA

*Se dit de temps en temps que l'arôme est
Café de finca pour profiter pleinement du café
et profiter de son goût et de son
Ouvrez le sac avec amour. Surtout.*

Pág. 16

Director

Mariano González, Canal de Isabel II, El gran río de Madrid

Pág. 22

Especial Food Tech

CNTA, Los espacios de datos, la nueva palanca de la competitividad agroalimentaria

Pág. 26

Especial Food Tech

Trazapack, La revolución de la personalización industrial.

Pág. 30

Especial Food Tech

IMPERIA lleva la IA al corazón de la planificación alimentaria con SCP Studio.

Pág. 34

Especial Food Tech

URAPHEX: Cambiando el uso del agua en la industria

Pág.38

Fine Food

COCUUS System Ibérica refuerza su crecimiento internacional

Pág. 42

Packaging & supply chain

ALZAMORA Group: El diseño estructural del envase como eje estratégico

Pág. 46

Food Design

RUBY Chocolate: el Chocolate diseñado para la era visual

Pág. 50

Agri Tech

EXPO Agritech Málaga. Como la Revolución Food Tech empieza en el campo

Pág. 54

Horeca & Foodservice

Cuca™ Herb Pops en la industria alimentaria y food service

Pág. 58

Fresh Products

Brócoli, alcachofa y fresa de proximidad, los nuevos 'hits' saludables

Pág. 62

Ingredients

TRADICHEM Group, presente y futuro del Food Ingredient para la industria alimentaria

Pág. 66

Drink

Destileria OVALLE 1888, La nueva era del Whisky Español premium

Pág. 70

Food4All

CODAN, CNTA y LEVPROT, lanzan un proyecto pionero para desarrollar alimentos de panificación saludables

Pág. 74

Biotech

VALTRIA: Conductos textiles en salas blancas: eficiencia, higiene y seguridad para la industria alimentaria

Pág. 78

Europa

Genómica, glifosato y plaguicidas: la nueva agenda agroalimentaria de Bruselas en tres expedientes

Pág. 80

Internacional

Asia y el food tech: la región que no solo adopta la tecnología alimentaria, sino que la redefine

Pág. 86

Mujer

M^a Elena San Millán (COOVA): "Las cooperativas son la mejor herramienta para mantener vivos nuestros pueblos"

Pág. 86

Startup

FLINT: infraestructura de decisiones para lanzar alimentos funcionales con dosis y claims defendibles

Pág. 90

Artículo Técnico

Preferencias de consumidores andaluces en el maridaje de quesos de Cádiz y vinos D.O.P. Jerez

Pág. 98

Entrevista

José Ramón Castro, Director General de Siemens Digital Industries para España y Portugal.

POR UNA EUROPA * SOSTENIBLE *

LA MISIÓN ESPECIAL DEL VACUNO

DISMINUIR EMISIONES Y PRESERVAR Y MEJORAR EL SUELO

- EMISIONES

- AGUA

+ BIODIVERSIDAD

+ SUELO

* ÚNETE A LA MISIÓN * ESPECIAL DEL VACUNO

Huella Vacuno Sostenible: una herramienta gratuita para calcular de forma fácil y rápida las emisiones de carbono asociadas a la producción ganadera y la industria cárnica.



**COMPROMISO
SOSTENIBLE**

MÁS INFORMACIÓN VISITA • VACUNOSOSTENIBLE.EU

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

LA ALIMENTACIÓN DEL FUTURO: INNOVACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y DESAFÍOS

Hemos hablado mucho de ese techo de la población para 2050 que tendremos que ser capaces de alimentar. La necesidad de transformar nuestros sistemas alimentarios es más urgente que nunca. La alimentación del futuro debe ser sostenible, eficiente y capaz de alimentar a millones de personas pero, eso sí, minimizando el impacto medioambiental y aprovechando de manera óptima los recursos de los que disponemos. En todo este contexto, los mares, la agricultura de vegetales o el desperdicio alimentario cobran un papel primordial en nuestra cadena agroalimentaria.

Mucho se está hablando del mar como fuente de alimentación del futuro, pero quizá poco se está haciendo todavía. En un planeta donde los mares cubren aproximadamente el 71 % de la superficie y donde a día de hoy tenemos recursos alimenticios potenciales, supone todavía una reserva inexplorada. La pesca y la acuicultura ya son fundamentales para alimentar a millones de personas, pero enfrentan desafíos como la sobrepesca, la contaminación y la degradación de los ecosistemas marinos. Para garantizar una alimentación sostenible, el futuro se orienta hacia la innovación en el uso de los recursos marinos.

Una de las principales tendencias es la acuicultura sostenible, que busca criar especies marinas de manera responsable. Nuevas tecnologías permiten cultivar algas, moluscos y peces en condiciones controladas, reduciendo el impacto ambiental y mejorando la eficiencia. Las algas, en particular, ofrecen un alto contenido proteico, de vitaminas y minerales, y su cultivo requiere menos tierra y agua, además de absorber dióxido de carbono, ayudando a mitigar el cambio climático.



Fernando Martínez
Director EYPASA

Otra innovación prometedora es el desarrollo de productos a partir de residuos marinos. Un buen ejemplo es la reutilización de caparzones de crustáceos para obtener recursos útiles como la quitina y el quitosano, que tienen aplicaciones en la medicina, la agricultura y la industria alimentaria.





Volvamos a la tierra que es, hasta ahora, donde nos hemos movido mejor. La producción de vegetales y frutas representa una de las tareas más importantes para alimentar a la población mundial. Sin embargo, aquí nos enfrentamos al desafío del uso excesivo de agua, pesticidas, fertilizantes, así como la deforestación y la pérdida de biodiversidad. Por suerte, ya existen empresas y están surgiendo startups que tienen el foco puesto en estos parámetros y están demostrando que se pueden optimizar al máximo, trabajando mano a mano con los agricultores para lograrlo.

La agricultura del futuro apuesta por métodos innovadores que aumenten la producción y reduzcan su impacto ambiental.

Podríamos hablar de los grandes avances de la agricultura de precisión, la agricultura vertical, etc. Estas técnicas no solo aumentan la eficiencia, sino que también facilitan la producción en zonas con escasez de tierra agrícola.

Otra tendencia importante es la innovación respecto a los cultivos en invernaderos, así como los sistemas hidropónicos y aeropónicos, que utilizan menos agua y tierra que los métodos tradicionales. Además, la ingeniería genética de plantas permite desarrollar variedades más resistentes a plagas y condiciones climáticas adversas, y con mayores valores nutricionales.

Pero quizá el mayor reto, bajo mi punto de vista, es reducir el desperdicio alimentario. Cerca de un tercio de toda la comida producida, 1.300 millones

de toneladas al año, se pierde o desperdicia, lo que equivale a recursos y energía invertidos en su producción y que terminan en la basura, además de contribuir a las emisiones de gases de efecto invernadero.

El desperdicio alimentario no solo es un problema de la cadena alimentaria, sino que llega hasta el consumidor final. Innovaciones como la cadena de frío eficiente, packaging inteligentes que detectan la frescura, y aplicaciones digitales que conectan productores con consumidores pueden reducir estas pérdidas. Debe ser fundamental educar a los consumidores sobre cómo conservar y consumir apropiadamente, evitando compras excesivas y desperdicio en los hogares.

Otro tema importante es la revalorización de alimentos imperfectos o de crecimiento estacional: su utilización facilita la reducción del desperdicio y ofrece productos a precios más accesibles.

En definitiva, aunque tenemos por delante grandes desafíos, son muchas las iniciativas que trabajan en ellos, siempre con la innovación y la tecnología como aliadas, y manteniendo como foco principal la sostenibilidad en sus tres vertientes: ambiental, social y económica. ■

Artículo publicado en la memoria 2025 Alimentos del futuro de VITARTIS (Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León).