vinetur

# FEBIO Valencia 2026 reunirá a los líderes de biotecnología alimentaria para acelerar la transformación del sistema foodt

El congreso abordará fermentación de precisión, cultivo celular, microbioma e ingredientes sostenibles desde una perspectiva industrial y de negocio

viernes 8 de mayo de 2026

ESCRITO POR CLOS DE LÔM



Valencia, 8 de mayo de 2026. Valencia acogerá los próximos 24 y 25 de noviembre de 2026 la primera edición de FEBIO – Future Eats Biotech Valencia, un congreso internacional impulsado por FEDACOVA, AINIA y BIOVAL que reunirá a empresas alimentarias, startups, centros tecnológicos, inversores y expertos internacionales para analizar el impacto de la biotecnología en la transformación de la industria alimentaria europea y que contará con Vicky Foods y Aceitunas La Española como patrocinadores platino y oro, respectivamente, del encuentro.

Este foro de excelencia, que se celebrará en el Museo de las Ciencias Príncipe Felipe de la Ciudad de las Artes y las Ciencias, nace con el objetivo de convertir a Valencia en uno de los principales puntos de conexión entre ciencia, industria y negocio dentro del ecosistema foodtech europeo.

En un contexto marcado por la presión regulatoria, la necesidad de avanzar hacia modelos productivos más sostenibles y la creciente demanda de alimentos más saludables y personalizados, FEBIO pondrá el foco en tecnologías con alto grado de madurez industrial y capacidad real de escalado. Lejos del concepto de feria tecnológica, el congreso se plantea como un foro estratégico orientado a facilitar decisiones empresariales, generar conexiones cualificadas y acelerar la transferencia de innovación al mercado.

Cristina Del Campo, directora general de AINIA, señala: "FEBIO nace de una visión compartida entre FEDACOVA, BIOVAL y AINIA sobre la necesidad de generar un espacio que conecte conocimiento científico y capacidad tecnológica con visión empresarial. Creemos que es el momento de impulsar un foro para ayudar a la industria alimentaria a convertir todo el avance biotecnológico en oportunidades reales".

El programa reunirá durante un día y medio a algunos de los principales referentes internacionales en biotec alimentaria y proteínas alternativas. Las sesiones abordarán el desarrollo de ingredientes y productos sostenibles, los avances en fermentación de precisión, el potencial industrial del cultivo celular y el molecular farming, así como las nuevas oportunidades ligadas al microbioma y la nutrición personalizada bajo el concepto de "food as medicine".

Además, el encuentro incorporará paneles técnicos con casos reales de aplicación industrial, debates sobre regulación y políticas públicas, espacios de networking premium y el FEBIO Challenge, una competición de startups diseñada para identificar soluciones con potencial de escalado e impacto en la industria alimentaria.

Entre los primeros expertos confirmados figuran Marjoilan Brasz, CEO de FoodValley; Alex Holst, subdirector de políticas en The Good Food Institute Europe; Klaus Kienle, cofundador y director de producción de Food Brewer; Thomas Gassler, investigador en ingeniería biológica en el Centro Bezos para las Proteínas Sostenibles del Imperial

College; y Emilia Nordlund, directora de investigación del departamento de Biotecnología Industrial y Alimentación del VTT de Finlandia, perfiles clave en el desarrollo de nuevas soluciones alimentarias basadas en biotecnología.

Ángela Pérez, presidenta de BIOVAL, ha hecho referencia "a la importancia del ecosistema biotecnológico valenciano y su capacidad para liderar proyectos de impacto internacional", además ha destacado que "FEBIO permitirá visibilizar ese potencial y generar nuevas conexiones entre empresas, centros tecnológicos, startups e inversores".

El congreso contará, además, con una zona expositiva activa durante todo el evento dirigida a empresas biotecnológicas, proveedores tecnológicos, startups y scaleups, concebida como un entorno estratégico para la generación de leads cualificados y el contacto directo con decisores de la industria alimentaria.

Rafael Juan, presidente de FEDACOVA, advierte que "el mayor reto que tenemos como sector es pensar en la alimentación del futuro, que sea saludable, sostenible y que llegue a todas las personas". "Nuestra ambición es que FEBIO en 2026 sea el primer congreso de muchos porque queremos convertirlo en un referente a nivel nacional e internacional", concluye.

La elección de Valencia como sede refuerza el posicionamiento de la ciudad como hub emergente de innovación alimentaria en el arco mediterráneo. Su ecosistema científico-tecnológico, su conexión con la industria agroalimentaria y su identidad vinculada a la Dieta Mediterránea convierten a la ciudad en un enclave estratégico para impulsar el desarrollo de soluciones biotecnológicas con proyección internacional.

Sobre FEBIO

FEBIO – Future Eats Biotech Valencia es un congreso internacional especializado en biotecnología aplicada a la alimentación que nace con el objetivo de conectar ciencia, industria, startups e inversión para acelerar la transformación del sistema alimentario. Impulsado por FEDACOVA, AINIA y BIOVAL, FEBIO reúne a líderes internacionales, empresas alimentarias, centros tecnológicos, compañías biotecnológicas e inversores en torno a las principales tecnologías que están redefiniendo el futuro de la

alimentación, como la fermentación de precisión, el cultivo celular, el molecular farming, los ingredientes sostenibles y la nutrición personalizada.

El congreso celebrará su primera edición los días 24 y 25 de noviembre de 2026 en el Museo de las Ciencias Príncipe Felipe de Valencia, con el propósito de posicionar a la ciudad como hub internacional de innovación foodtech y biotecnología alimentaria.

www.febio.es

Sobre AINIA

AINIA es un centro tecnológico privado con más de 35 años de experiencia en I+D+i, dedicado a impulsar la innovación en sectores estratégicos como alimentación, envase, farmacia, cosmética y químico. Con una red de más de 800 empresas asociadas y 1.700 clientes al año, AINIA trabaja en áreas clave como la alimentación del futuro, seguridad alimentaria, salud, transición verde y transformación digital. Sus instalaciones, que superan los 16.500 m², cuentan con tecnología avanzada para el desarrollo de proyectos innovadores que aportan soluciones eficientes y sostenibles a la industria.

https://www.ainia.com/

Sobre BIOVAL

Bioval es la asociación de empresas y entidades que constituyen el clúster Bio de la Comunitat Valenciana. El entorno en el que se enmarca el trabajo de Bioval es el de la biotecnología, o de forma más amplia el sector Bio, entendiendo como tal aquellas actividades relacionadas con las ciencias de la vida y la bioeconomía que incluyen las disciplinas de la biomedicina, agrobiotecnología, biotecnología agroalimentaria, ambiental, marina e industrial, principalmente.

Se crea en 2006 y desde entonces ha dinamizado el sector actuando como interlocutor entre sus más de 125 asociados, incluyendo empresas, Institutos Tecnológicos, Centros de Investigación, Universidades y otros.

https://www.bioval.org/

Sobre FEDACOVA

La Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (FEDACOVA) representa a 30 asociaciones que representan el 72% del Sector Agroalimentario de la Comunitat Valenciana, desde el pequeño Comercio y producción ganadera avícola y acuícola, pasando por la Industria de Transformación Alimentaria y llegando a la Distribución Minorista. También están presentes en la Federación 70 empresas, directamente asociadas.

El sector agroalimentario representa el 9,6% del Valor Añadido Bruto y genera más del 12% del empleo de la Comunitat Valenciana, un total de 237.848 empleos en 2021.

www.fedacova.org

