Alimentaria FoodTech convierte Barcelona en escaparate de la automatización y la IA alimentaria

330 expositores de 22 países presentan tecnología para mejorar eficiencia, digitalización y control de riesgos

martes 6 de octubre de 2026



Alimentaria FoodTech abre este martes, 6 de octubre, en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona con una edición centrada en la automatización, la inteligencia artificial, la digitalización y la seguridad alimentaria. La organización prevé la participación de más de 330 empresas expositoras de 22 países, que ocuparán cerca de 15.000m² dedicados

a tecnología, equipamiento e ingredientes para la producción, transformación y conservación de alimentos y bebidas.

La cita se prolongará hasta el próximo 8 de octubre y reunirá también a más de 140 expertos y a 38 startups. Según la organización, se trata de uno de los principales encuentros del sur de Europa para la industria alimentaria, con un programa orientado tanto al negocio como al intercambio de conocimiento entre fabricantes, proveedores, centros tecnológicos y distribuidores.

Del total de expositores, un 26% procede de fuera de España. Entre los países con mayor representación figuran Italia, Alemania, Países Bajos, Francia, Portugal y Reino Unido. Alimentaria FoodTech ha invitado además a un centenar de compradores internacionales de 40 países, con el apoyo de ICEX, amec, FIAB y ACCIÓ, con la intención de facilitar contactos comerciales y ampliar la presencia exterior de las compañías participantes.

La feria pondrá el foco en algunas de las cuestiones que más pesan ahora sobre la industria: la mejora de la eficiencia productiva, la digitalización de las plantas, la innovación en ingredientes y la reducción del consumo de recursos. Entre las empresas presentes estarán, entre otras, MIMASA, Dordal, Handtmann, Weber, Vaessen Schoemaker, Hiperbaric, ULMA, Tetra Pak, Roser Group, CSB System, Brenntag, Jarvis, Midera, Sick, Impag Iberia y Bizerba.

Las soluciones que se presentarán van desde tecnologías de alta presión en frío para alargar la vida útil de los alimentos hasta sistemas de visión artificial e inteligencia artificial capaces de detectar contaminantes y defectos en las líneas de producción. También habrá sensores para reducir pérdidas de producto y consumo de agua, herramientas para gestionar fábricas con IA, desarrollos para elaborar alternativas vegetales a la carne e iniciativas para obtener ingredientes funcionales a partir de subproductos. A ello se suman propuestas para crear alimentos con alta densidad nutricional dirigidos a consumidores que siguen tratamientos contra la obesidad.

Una parte central del programa se concentrará en FoodTech Innovarena, el foro de conocimiento del salón. Durante tres jornadas acogerá más de 60 ponencias, mesas redondas y actos con la participación de expertos nacionales e internacionales

procedentes de empresas, universidades, asociaciones, instituciones y centros tecnológicos. La organización prevé que este espacio sirva para revisar las líneas de trabajo que están marcando la evolución del sector en los próximos años.

La inteligencia artificial tendrá un peso amplio en varias sesiones. El programa incluye intervenciones sobre la incorporación de herramientas avanzadas de automatización, ciberseguridad y análisis de datos en compañías alimentarias, con el objetivo de mejorar procesos productivos y ganar eficiencia. También se abordará el efecto de nuevos hábitos de consumo y de fenómenos emergentes en el mercado alimentario internacional, así como su influencia sobre el desarrollo de productos e ingredientes.

La seguridad alimentaria será otro de los ejes del salón. En ese apartado se presentarán los resultados de la segunda edición del Barómetro AECOC Shopperview, centrado en los hábitos de manipulación, conservación y preparación de alimentos en los hogares. Junto a ese estudio, las empresas mostrarán tecnologías orientadas a prevenir riesgos microbiológicos y a reforzar los sistemas de control y monitorización a lo largo de la cadena de producción.

El área de emprendimiento reunirá a 38 startups especializadas en tecnología alimentaria procedentes de distintos puntos de España. Estas compañías llevarán a Barcelona proyectos vinculados con inteligencia artificial, proteínas alternativas, nuevos materiales de envasado, valorización de subproductos y otras aplicaciones orientadas a mejorar la eficiencia de la industria.

El programa se completará con una nueva edición de los FoodTech Awards Innova y FoodTech Awards Emprende. Este año se incorpora además el FoodTech Award al Mérito Científico 2026, con el que se reconocerán iniciativas y especialistas que trabajan en tecnologías avanzadas o en ingredientes para la producción, transformación o conservación alimentaria.

Alimentaria FoodTech cuenta también con la colaboración de asociaciones sectoriales de distintos ámbitos de la industria agroalimentaria. Entre ellas figuran FECIC, ANAFRIC y FENIL en los sectores cárnico y lácteo; Cerveceros de España y Zumos y Gazpachos de España en bebidas; ASEPAPRE en platos preparados; PRODULCE y ASEMAC en panadería, bollería, pastelería y confitería; Somos Vegetales en productos plant-based;

además de amec, FIAB y ANFAAC, esta última vinculada a la alimentación para animales de compañía.