vinetur

Alimentaria FoodTech estrena premios al mérito científico para reconocer a referentes de la investigación alimentaria

Novameat, Ingredalia, Darwin, IOVI, FPS, Disproquima, Collo y BrainR figuran entre los proyectos distinguidos en la feria

martes 6 de octubre de 2026



Alimentaria FoodTech ha dado a conocer este martes, 6 de octubre, los ganadores de los FoodTech Awards Innova y Emprende 2026 y ha estrenado una tercera línea de reconocimientos, los premios al Mérito Científico. La entrega se ha celebrado en Barcelona, dentro del salón Alimentaria FoodTech 2026, dedicado a tecnología, innovación e ingredientes para la industria alimentaria.

Los premios Emprende están dirigidos a empresas emergentes con soluciones para distintos tramos de la cadena de valor alimentaria. En esta edición, la organización ha reconocido a Novameat, Ingredalia, Darwin e IOVI por propuestas vinculadas a nuevos ingredientes, aprovechamiento de subproductos, proteínas alternativas, sostenibilidad y digitalización de procesos productivos.

Ricardo Márquez, director del evento, afirmó que estos premios buscan dar visibilidad al ecosistema emprendedor foodtech y reconocer iniciativas con capacidad para contribuir a la competitividad y a la resiliencia de la industria alimentaria. La organización sitúa entre los ámbitos de trabajo de los proyectos premiados la automatización de procesos, la inteligencia artificial, la digitalización industrial, la seguridad alimentaria y la innovación en ingredientes.

En la categoría Innova, reservada a empresas ya implantadas en el mercado, los premios han recaído en FPS, Disproquima, Collo y BrainR. El jurado considera que sus proyectos aportan mejoras aplicables a la producción, al procesamiento y a la gestión industrial, con el objetivo de hacer más eficientes los procesos y acelerar la incorporación de tecnología en las plantas alimentarias.

La principal novedad de esta edición ha sido la creación de los FoodTech Awards al Mérito Científico, con una categoría para la trayectoria y otra para un proyecto científico. Con esta fórmula, Alimentaria FoodTech amplía el foco de los premios y suma a empresas y startups el reconocimiento a investigadores vinculados al desarrollo de nuevas tecnologías e ingredientes para la producción, transformación y conservación de alimentos.

El premio a la trayectoria científica ha sido para Buenaventura Guamis, catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universitat Autònoma de Barcelona. La organización le atribuye una larga carrera en investigación e innovación alimentaria, con trabajo

centrado en tecnologías de conservación y procesado. También vincula su recorrido profesional a la creación de compañías de base tecnológica como AB-Biotics y Ypsicon.

El premio al proyecto científico ha recaído en Francisco Martínez Mojica, microbiólogo y catedrático de la Universidad de Alicante. Alimentaria FoodTech lo reconoce por la identificación de las secuencias genéticas CRISPR como sistema de defensa natural de bacterias y arqueas frente a los virus. Ese trabajo abrió la puerta al desarrollo de herramientas de edición genética con aplicaciones en salud, biotecnología y alimentación.

La entrega de los premios coincide con la celebración de Alimentaria FoodTech 2026, que se desarrolla desde este martes, 6 de octubre, hasta el próximo 8 de octubre en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona. Según la organización, el salón reúne a más de 330 empresas expositoras de 22 países. El 26% de los participantes procede del exterior y la superficie ocupada ronda los 15.000m².

La feria reúne maquinaria, procesos, ingredientes y soluciones tecnológicas para la industria de la alimentación y las bebidas. Para el sector, este tipo de encuentros funcionan como escaparate de nuevas herramientas para automatizar líneas, mejorar la trazabilidad, reducir mermas y acelerar el paso de la investigación a la producción industrial.

Con estos premios, Alimentaria FoodTech ordena su reconocimiento en tres planos: la iniciativa empresarial de reciente creación, la innovación aplicada de empresas consolidadas y la aportación científica. Esa estructura permite leer la evolución del sector en toda la cadena, desde la investigación en laboratorio hasta la aplicación industrial de nuevas soluciones en fábricas y centros de procesado.