

Food Gear Tech 2025: Soluciones Avanzadas de Automatización, Seguridad y Robótica para la Industria Alimentaria

- Eplan, Piab, Rittal, Troax y Yaskawa, así como Ainia y Cleanity, se unen en una jornada exclusiva donde se expondrán las últimas innovaciones y tecnologías para el sector alimentario y entornos exigentes.
- El evento se llevará a cabo el próximo 8 de mayo en el Auditorio La Cubierta del Edificio Innsomnia de Valencia (desde las 9 h hasta las 14 h).



8 de mayo de 2025 | Valencia

Food Gear Tech 2025

Soluciones Avanzadas de Automatización, Seguridad y Robótica para la Industria Alimentaria

Evento organizado por:

ePLAN **piab** **RITTAL** **TROAX** **YASKAWA**

Con la colaboración de:

ainia **Cleanity**

Sabadell, 10 de abril de 2025

El próximo jueves 8 de mayo tendrá lugar en el espacio Innsomnia de Valencia el evento [**“Food Gear Tech 2025: Soluciones Avanzadas de Automatización, Seguridad y Robótica para la Industria Alimentaria”**](#). Las empresas multinacionales Eplan, Piab, Rittal, Troax y Yaskawa, así como Ainia y Cleanity, han unido sus fuerzas para la organización de una jornada que promete ser una oportunidad única para aprender y analizar, de la mano de expertos de referencia, las últimas tecnologías e innovaciones en automatización, seguridad y robótica para el sector alimentario y entornos exigentes.

En un escenario global donde la demanda de alimentos seguros y de alta calidad crece exponencialmente, la industria alimentaria se enfrenta al desafío de satisfacer esta necesidad apremiante. La respuesta reside en la **revolución que están protagonizando la automatización y la robótica**, transformando radicalmente los procesos de producción, procesamiento y distribución de alimentos y bebidas. Esta evolución no solo impulsa la eficiencia, sino que también establece **un nuevo estándar en seguridad alimentaria**.

La seguridad alimentaria, pilar indiscutible del sector, se fortalece con la implementación de soluciones automatizadas. Estas tecnologías permiten optimizar procesos antes manuales y susceptibles a errores, reduciendo costes operativos y maximizando la capacidad de producción. Además, minimizan drásticamente los riesgos de contaminación y garantizan el cumplimiento de las rigurosas normativas sanitarias, gracias al diseño higiénico de equipos e instalaciones.

El diseño higiénico, crucial tanto para la industria alimentaria como para entornos de producción exigentes, se erige como una herramienta preventiva esencial. Equipos e instalaciones concebidos, diseñados, construidos e instalados bajo estrictos criterios de higiene aseguran la inocuidad de los productos de manera eficiente.

La sinergia entre automatización, seguridad y robótica no solo está redefiniendo la industria alimentaria, sino que también sienta las bases para un futuro más sostenible. Procesos más eficientes y seguros permiten a las empresas reducir significativamente el desperdicio de alimentos y minimizar su impacto ambiental. La adopción de estas tecnologías de vanguardia se convierte así en una necesidad imperante para liderar en un mercado cada vez más competitivo.

¿Qué supone mejorar la eficiencia, la seguridad y el diseño higiénico en la industria alimentaria?

Food Gear Tech 2025 se presenta como el epicentro de la innovación para la industria alimentaria, explorando soluciones de vanguardia que impulsan la **sostenibilidad y la eficiencia en la producción**. Durante la jornada se expondrán métodos revolucionarios de diseño higiénico y técnicas avanzadas de limpiabilidad, además de dar a conocer en profundidad la certificación **EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group)**, el consorcio líder en ingeniería higiénica. Ainia, como representante de EHEDG en el evento, compartirá el conocimiento y las directrices de este consorcio clave, que abarca desde fabricantes de equipos e industrias agroalimentarias hasta institutos de investigación, y que impulsa la divulgación y formación en la materia.

Este evento único reunirá a expertos de referencia, con una agenda completa diseñada para desentrañar los desafíos y oportunidades que la tecnología presenta a la industria alimentaria. Además, los participantes tendrán la oportunidad de establecer contactos estratégicos con profesionales de diversos sectores a lo largo de la jornada, con un espacio dedicado al networking tras las primeras presentaciones. Tras un coffee break revitalizante, los asistentes podrán sumergirse en cinco workshops prácticos y descubrir casos de éxito inspiradores.

Ponencias y workshops:

- **Diseño higiénico y seguridad alimentaria.** [Irene Llorca, Ainia]
- **Riesgos microbiológicos asociados al diseño higiénico.** [Alexandre Martínez, Cleanity]
- **Certificación EHEDG del diseño higiénico de equipos. Nuevo método de comprobación de la limpiabilidad.** [Irene Llorca, Ainia]
- **Diseño y gestión documental con las soluciones Eplan en entornos colaborativos.** [Ismael Infantes, Joan Rubió y José López, Eplan]
- **Mejorar operaciones en Food & Packaging con manipulación por vacío Piab.** [Mauro Dommarco y Albert González, Piab]
- **Evita paradas productivas y contaminación con soluciones de diseño higiénico.** [David Cascan, Rittal]
- **Protección perimetral en el sector alimentario.** [Mari Carmen Chávez, Troax]
- **Soluciones de automatización en entornos exigentes.** [Vicente Sánchez, Yaskawa]
- **Casos de éxito.**

El evento es de asistencia gratuita con **aforo limitado**. Para más información e inscripciones, las personas interesadas pueden visitar la página web del evento o contactar con los organizadores.

[Consultar agenda completa y registro](#)

