

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

Alimentaria 2016
25 | 28 Abril

FLAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020



¿POR QUÉ?

Profesional, internacional, especializado, global e innovador. Así es **ALIMENTARIA 2016**, uno de las ferias de Alimentación y Bebidas más importantes del mundo. Un evento de referencia internacional cuyos valores y factores de éxito son la infatigable vocación por la innovación y la búsqueda constante de vías de internacionalización de las empresas.

Del **25 al 28 de abril de 2016**, ALIMENTARIA 2016 volverá a ser el centro de negocios internacional para todos los profesionales vinculados a la industria alimentaria. Con una superficie de 81.000m², casi 4.000 expositores de más 60 países y más de 140.000 visitantes nacionales e internacionales, Alimentaria se ha convertido en una cita obligada con la innovación, las últimas tendencias y la internacionalización del sector.

La **industria de Alimentación y Bebidas** es la más importante de España, ya que representa más de 90.000M€ de facturación, transforma el 70% de la materia prima española y genera más de 400.000 empleos. Además, las exportaciones crecieron un 5,5% en 2014, llegando hasta los 23.500M€, con una balanza comercial positiva.

En este marco de primer nivel tendrá lugar **ALIBER 2016**, el evento referencia en la innovación del sector alimentario, desarrollado por el departamento de I+D+i de FIAB.

Rompedor, vanguardista y multisoporte. Un encuentro para los profesionales del sector interesados en crear entornos de cooperación entre empresas o que quieran conocer hacia dónde se dirigen las tendencias en alimentación. **Un imprescindible.**



#ALIBER | @esFIAB

ALIBER | LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



¿PARA QUIÉN?

La participación del **departamento de I+D+i de FIAB** en ALIMENTARIA 2016 tiene como objetivo: fomentar la colaboración empresarial, promover la competitividad, consolidar y potenciar la imagen del sector, compartir conocimiento y reflexionar sobre el desarrollo sostenible.

Para ello, hemos elaborado una **completa programación** dirigida a empresas del sector alimentario, importación y exportación de alimentos y bebidas, cadenas y centrales de compra, restauración, tiendas especializadas y otros actores del ecosistema alimentario, como centros tecnológicos, administraciones públicas y asociaciones.

¿CÓMO?

La actividad del departamento de I+D+i de FIAB se desarrollará en THE ALIMENTARIA HUB, el gran centro de innovación, conocimiento y tendencias para la industria alimentaria y punto de encuentro entre pasado, presente y futuro.

Un espacio que invita a la reflexión, siempre en movimiento, donde se sucederán lanzamientos de producto, congresos, seminarios, ponencias, café con expertos, casos prácticos de emprendimiento y reuniones empresariales.



#ALIBER | @esFIAB

ALIBER | LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

PROGRAMA

LUNES, 25 DE ABRIL

10:30* a 15:30h. Encuentros de I+D+i ALIBER | Pabellón 3, Espacio The Alimentaria Hub, Auditorio 1

La octava edición de estos encuentros, consistirá en una jornada divulgativa presentada por Jorge Jaramillo con un formato nuevo y dinámico, donde profesionales de la industria debatirán y pondrán en valor las novedades y retos en materia de Investigación, Desarrollo e Innovación.

11:00 a 11:10h. Apertura

A cargo de Carmen Vela (Secretaria de Estado de I+D+i - MINECO), Meritxell Serret i Aleu (Consejera del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación - Generalitat de Catalunya), José Luis Bonet (Presidente - Alimentaria) y Mané Calvo (Presidente - FIAB).

11:10 a 12:00h. Regla de tres (en torno a la genómica)

- ‘Yo soy yo y mi alimentación’, José María Ordovás, Laboratorio de Nutrición y Genómica de la Universidad de Tufts (Boston) e IMDEA.
- ‘Alimentos y programación metabólica: formateando los genes’, Andreu Palou, Laboratorio de Biología Molecular, Nutrición y Biotecnología (LBNB).
- ‘Conoce a tus vecinos’, Alma Milvaques, Betelgeux.
- ‘Biotecnología aplicada a la alimentación’, Javier Echevarría, Biopolis

12:00 a 12:30h. Primeras veces

Con la proyección de ‘Nuevas estrategias alimentarias por un envejecimiento saludable en Europa’ del proyecto NU-AGE y las ponencias:

- ‘Investigación en nutrición: retos y oportunidades’, Gregorio Varela, Fundación Española de Nutrición.
- ‘La creación de nuevas líneas de I+D. Algunos aciertos y errores según nuestra experiencia’, José García-Reverter, AINIA.
- ‘18 años de primeras veces’, Jorge Serrano, Ecoembes.

12:30 a 13:00h. Versus

Debate entre Xavier Martínez i Serra de Go Fruselva y Vanesa Martínez de Grupo Carinsa, moderado por Nabil Khayat del CDTI.

13:00 a 13:50h. Cadáver exquisito

- ‘El futuro de la alimentación se está cocinando hoy’, David Lacasa, Lantern.
- ‘Visibility through knowledge. Modelo de gestión de la incertidumbre en la Industria Agroalimentaria 4.0’, Jorge Pampin, Simergia Engineering.
- ‘Food Valley NL: where food ideas grow’, Jeroen Wouters, Food Valley.
- ‘EATendencias by AZTI: las 9 tendencias con mayor impacto en innovación alimentaria’, Leire Barañano, AZTI.

13:50 a 14:00h. Cierre

A cargo de Fernando José Burgaz Moreno (Director General de la Industria Alimentaria del MAGRAMA) y Mauricio García de Quevedo (Director de FIAB).

14:00 a 15:30h. Cóctel | Auditorio 1

***10:30 a 11:00h. Café de bienvenida**

PROGRAMA

LUNES, 25 DE ABRIL

18:00 a 19:00h. Entrega de Premios Ecotrophelia | MediaSet

Esta competición de ámbito europeo entre estudiantes universitarios, premia la innovación de carácter medioambiental y pretende potenciar la creación de productos alimentarios ecoinnovadores. Presentados por Fernando José Burgaz Moreno de Industria Alimentaria, José Luis Bonet (Presidente de Alimentaria) y Mané Calvo (Presidente de FIAB).

18:00 a 18:20h. Entrega de premios

- José María Monfort, IRTA.
- Nùria Betriu, Directora General de Industria de la Generalitat de Catalunya y Consejera Delegada de Acció.
- Toni Massanés, Fundación Alicia.

18:20 a 18:40h. Presentación de proyectos Erasmus+

- 'FoodLAB - European Foodbusiness Transfer Laboratory for stimulating entrepreneurial skills, for fostering innovation and for business creation', Eva Campos, Grupo Carinsa.
- 'FoodSTA - European Food-Studies and Training Alliance', Jaime Sola, The GB Foods.
- 'Food For Growth - Increase key skills in communication and responsibility for the growth of Agro Food', Filiberto Sánchez, IRTA.

18:40 a 19:00h. Presentación y degustación de 'Cócteles comestibles' a cargo del chef Sergio Fernández

PROGRAMA

MARTES, 26 DE ABRIL

10:00 a 14:00h. Visita a la industria Simón Coll en colaboración con Produlce

- Salida desde Hotel Murmuri | *Rambla de Catalunya 104*, a las 9:15h.
- Llegada a la Feria Alimentaria | *Fira de Barcelona. Recinto Ferial Gran Vía-M2, Avenida Juan Carlos I, 58 en L'Hospitalet de Llobregat*, a las 14:00h.
- Asistencia máxima de **50 personas**.

16:00 a 18:00h. Jornada EUREKA y EUROAGRI-FOODCHAIN | Centro de Convenciones 1 (CC1). Sala 1.3

Jornada para dar a conocer las iniciativas intergubernamentales de apoyo a la I+D+i cooperativa en el ámbito europeo, con el objetivo de impulsar la próxima presidencia del CDTI en EUREKA.

16:00 a 16:15h. Apertura

A cargo de Joao Silva, EUROAGRI Portuguese Chair
e Ignacio Garamendi, IAB de FIAB.

16:15 a 16:35h. Presentación del programa EUREKA y la Presidencia Española

Con la intervención de Óscar González, CDTI.

16:35 a 17:00h. Financiación española de proyectos EUREKA

Con la intervención de Eduardo Cotillas, CDTI.

Durante los días 26 y 27 se podrán realizar reuniones B2B en el stand del CDTI previa petición en: info@aliber.es

17:00 a 17:30h. Casos de éxito de empresas y centros tecnológicos españoles

- Proyecto 'EUREKA Red' entre España y Alemania, Henrik Stamm, Premium Ingredients.
- Proyecto 'EUREKA Red' entre España y Francia, Miguel Ángel Cubero, Indulleida.
- Proyecto 'Eurostars - Campylophage' entre España y Holanda, Fernando Lorenzo, Betelgeux.
- Proyecto 'Producción de jamón y productos cárnicos con Omega3', José Luis Llerena, CTAEX.

17:30 a 18:00h. Nueva convocatoria de proyectos EUREKA, resultado de la cooperación entre España, Holanda y Turquía.

- Willemien van Asselt, Netherlands Enterprise Agency (RVO).



#ALIBER | @esFIAB

PROGRAMA

MIÉRCOLES, 27 DE ABRIL

10:00 a 14:00h. Ruta gastronómica por la Feria

Visita guiada por **Alimentaria 2016** para conocer las innovaciones gastronómicas más destacadas. Entre otros, haremos una visita especial al Stand de Holland Food Valley, en el pabellón 1 (E526).

- Salida desde Pabellón 3, Alimentaria Hub, Club Alimentaria Lunch.
- Asistencia máxima de **50 personas**.

15:00 a 18:40h. Reuniones bilaterales de ACCIÓN |

Pabellón 3, Espacio The Alimentaria Hub, Auditorio 1

El evento de networking de esta edición se centrará en los alimentos y procesos agroalimentarios más innovadores, así como en las tendencias en el sector alimentario, de la nutrición y el bienestar.

El objetivo es ayudar a las empresas y centros de investigación a encontrar socios internacionales con los que desarrollar proyectos colaborativos en materia de I+D+i y promover la cocreación empresarial, la transferencia de tecnología, los acuerdos comerciales y la puesta en marcha de proyectos dentro del marco **Horizonte 2020**.

Puedes concertar reuniones con otros participantes **hasta el 20 de abril** y recibirás tu agenda personal antes del evento. **Inscripción gratuita** hasta el 13 de abril **[aquí](#)**.



#ALIBER | @esFIAB

PROGRAMA

JUEVES, 28 DE ABRIL

11:00 a 13:00h. Foro CYTED ‘Innovación en dietas para la tercera edad. Una mirada a Iberoamérica’ | Sala Ágora

El objetivo es presentar esta iniciativa de cooperación tecnológica empresarial para Iberoamérica, a través de la **innovación en dietas para la tercera edad** y su interrelación en el ámbito geográfico de Iberoamérica.

11:00 a 11:10h. Inauguración

A cargo de Emilio Iglesias del CDTI, Ignacio Romagosa de CYTED y Nuria Ma Arribas de FIAB.

11:10 a 11:30h. Programa CYTED y proyectos IBEROEKA

Con la participación de Emilio Iglesias, CDTI.

11:30 a 11:40h. Innovación en dietas para la tercera edad, una mirada a Iberoamérica.

Con la participación de Montserrat Rivero, Ordesa.

11:40 a 11:50h. Financiación de proyectos I+D+i de interés para la región iberoamericana

Con la participación de Eduardo Cotillas, CDTI.

11:50 a 12:10h. Casos de éxito de empresas españolas.

Con los *study cases* de Bodegas Riojanas con Pablo Orio, Hijos de Manuel Sánchez Basarte con Diego Garrido y Cecilia Hernández del CDTI, como moderadora.

12:10 a 13:00h. Casos de éxito de empresas iberoamericanas y otras experiencias internacionales

- Gerardo González, Alpina (Colombia).
- Gustavo Bustillo, Plataforma Tecnológica Food For Life - México.
- Omar Siabatto, Plataforma Tecnológica Food For Life - Colombia.
- Miguel Fernández, Fundación Iberoamericana de Nutrición.

13:00 a 14:30h. Reuniones bilaterales IBEROEKA | Sala Barcelona

Encuentros para conocer el interés en la iniciativa de proyectos IBEROEKA y asesoramiento del CDTI acerca de la presentación de nuevas propuestas, la búsqueda de socios y el acceso a fuentes de financiación.



#ALIBER | @esFIAB

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

ORGANIZAN



PATROCINADORES PLATA



PATROCINADORES BRONCE



ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

COLABORAN

Alimentaria Exhibitions

ACCIÓ



Generalitat de Catalunya
Gobierno de Cataluña



editorial
agrícola



Hollandi
Food Valley



instant marketing
solutions



integral
media



PRODULCÉ
SABOREA LA VIDA



ThinkersG

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

