

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

PROGRAMA ALIBER
16 a 19 de abril de 2018
www.aliber.es

Alimentaria 2018



PATROCINADORES



COLABORADORES

Alimentaria Exhibitions



ThinkersC

Alimentaria 2018



ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

“De cero a cien: nacimiento de una oportunidad de negocio hasta su puesta en el mercado”.

Sala Auditorio – Alimentaria Hub – Pabellón 3

MODERADOR JORNADA: Jorge Alcalde, Director de la Revista Quo.

10:30-10:40 INAUGURACIÓN. Juan María Vázquez, Secretario General Ciencia e Innovación, Ministerio Economía, Industria y Competitividad (MEIC).
José Luis Bonet. Presidente de Alimentaria y Fira de Barcelona.
Tomás Pascual. Presidente de FIAB.

10:40-11:00 LA HISTORIA DE LA INNOVACIÓN. Alejandro Ambrad, Fundador Mentas a la Carta.

11:00-11:40 BLOQUE 1.- START UP.

Modera: Nabil Khayyat, Jefe Promoción y Coordinación, CDTI.

- “Smartfooding, un club de compra online de productos para dietas personalizadas” Romain Chalumeau, Co-Fundador Smartfooding.

- “Emprendimiento e innovación en el sector agroalimentario: de baya exótica a novel food” Loan Bensadon, Baïa Food Co.

- “SORBOS. La pajita que amenaza al plástico” Víctor Manuel Sánchez, Fundador de Sorbos.

- “Innovación en el sector a través del ecosistema de startup” Javier García, Business Development Leader en Food&Retail en Barrabés.

11:40-12:20 BLOQUE 2.- EMPRESAS CONSOLIDADAS CON PROYECTOS DE INNOVACIÓN ESTRATÉGICOS.

Modera: Héctor Barbarin, Director General de CNTA.

- “El proyecto PROGRESO: Proteínas del futuro” Jaume Lluís Tartera Director de Ciencia y Tecnología de métodos de análisis y sistemas de control y laboratorios de Mahou San Miguel.

- “El proyecto CIBENA: Mejora de la cadena de valor en la producción de superalimentos” Jonás Lázaro, PhD. Head of Strategic Innovation – R&D Grupo Siro.

- “SATISFOOD: Un CIEN frente a la obesidad” Blanca Jauregui, Directora Adjunta de I+D de Viscofan.



12:20-13:00 BLOQUE 3.- PROYECTOS ESTRATÉGICOS.

Modera: Andrés Pascual Vidal. Jefe Dpto. Medio Ambiente, Bioenergía e Higiene Industrial, AINIA.

- “La mejora de la cadena de valor en el proyecto H2020 VALUMICS”. Sigurdur Bogason, Universidad de Islandia.
- “Evolución de la innovación en las empresas de la IAB mediterráneas: pros y contras de la metodología PEF en el proyecto INTERREG MED PEFMED”: Juan Andrés Salido, DNV GL.
- “Caso práctico: aplicación de la metodología PEF en una empresa del sector oleícola” Juan Gadeo, Oleocampo.
- “Life RENDER: Huella Ambiental de Producto en la Industria Láctea Europea”: Amaia Uriarte, Inkoa.

13:00-13:40 BLOQUE 4.- EXPANSIÓN EN EL MERCADO.

Modera: Mario Carabaño, Director Sector Público de EY España.

- “Cómo generar valor a través de la innovación, internacionalización y la sostenibilidad” Ricardo Oteros, Presidente y Director General de Supracafé S.A.
- “Cómo la innovación en la exportación ayuda a atravesar fronteras”: Blanca Torrent, Directora General y Consejera Delegada en Aceitunas Torrent S.L.
- “La innovación como pieza clave en la internacionalización empresarial: casos de éxito en el mercado árabe”: Vanesa Martínez. Presidenta - Directora General del Grupo Carinsa.

13:40-14:00 CONFERENCIA MAGISTRAL: “La innovación en nutrición personalizada: avances relacionados con salud y longevidad”

D. José María Ordovás, Profesor de Nutrición y Genética en la universidad de Tufts, Boston.

VALUMICS

Food Systems Dynamics

**Life
Render**

interreg
Mediterranean
PEFMED

14:00-14:20 ENTREGA DE PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2018.

Presidente: Fernando Burgaz, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA).

- **Tercer Premio** / Entrega: Toni Massanés, Director General, Fundació Alicia.

- **Segundo Premio** / José María Monfort, Director General, IRTA.

- **Primer Premio** / Entrega: Tomás Pascual, Presidente de FIAB.

14:20-14:30 CLAUSURA ALIBER:

Fernando Burgaz, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA).

14:30-16:30 Cóctel & Networking.





Día 17 de abril 2018

10:30-12:00 RUTA GUIADA POR ALIMENTARIA

Punto de Encuentro: 10:00hrs en SALA DE PROTOCOLO (Hall de Europa – Planta Primera)

Pabellón 2:

Olive Oil Bar – Barra de Aceites Oliva Gourmet: Un espacio para la cata autoguiada de los mejores virgen extra.

Pabellón 3:

Vinorum Think: Un lugar dedicado a la reflexión, divulgación y tendencias en torno al vino español.

- The Expert's View
 - Spain Top Pairings
 - Open Tasting
-

Vinum Nature: El área de exposición de vinos ecológicos.

Halal: Zona de exposición y zona de vitrinas con producto Halal, en el que se impulsa el conocimiento de los productos halal.

Barcelona Cocktail Art: Un exclusivo espacio dedicado únicamente a la coctelería, espacio donde se puede descubrir las nuevas propuestas y productos más innovadores en materia de coctelería, en línea con las tendencias en auge de la restauración nocturna.

The Alimentaria Hub: Un gran espacio lleno de conocimiento, tendencias, innovación y negocio para la industria, la distribución y el retail. Cuenta con exposiciones, entregas de premios, áreas de networking y un servicio de asesoramiento para exportar, así como una zona para descubrir las start-ups con proyectos pensados para revolucionar la alimentación y la gastronomía desde la tecnología.

14:00-16:00 CÓCTEL BIENVENIDA.

Sala Auditorio – Alimentaria Hub – Pabellón 3



Día 17 de abril 2018

16:00-18:00 CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE EMPRENDIMIENTO.

Sala Auditorio – Alimentaria Hub – Pabellón 3

Moderador: Francisco Javier Casado. Gerente de proyectos en Hohenheim Research Center for Bioeconomy

16:00-16:10 Bienvenida-Representante de la Comisión: University Business Forum

16:10-16:40 Presentación General del proyecto Food-STA (Gerhard Schleining)

- Food-Studies & Training Alliance: uniendo puentes entre la industria, la universidad y la investigación. Gerhard Scheleining (BOKU, AT).
- Estrategias para promover el emprendimiento entre los estudiantes y graduados. Paola Pittia, (UNIVERSITY OF TERAMO, IT).
- Certificación internacional para profesionales y cursos formativos en el sector alimentario. Rui Costa (IPC, PT).

16:40-17:10 FoodLab

- “Qué habría ganado utilizando las herramientas FOODLAB en la creación de mi negocio”. Benoit Plisson (ICI & LA).
- El programa Foodlab. Xavier Martínez-Monzo (UPV).
- “Cómo desarrollé un nuevo producto utilizando los resultados Foodlab”. Javier Mansoa, Director Técnico Ind. Cárnica de Grupo CARINSA.
- Testimonio del equipo Vake-IT. Ganadores Ecotrophelia España 2017.

17:10-17:30 Food4Growth

- Cómo comunicar una innovación alimentaria: el reto F4G. Daniele Rossi (SFC).
- Modelo de Formación F4G: Flipped y Co-Working Lab. Remigio Berruto (UNITO).
- Nuevas habilidades para Técnicos Alimentarios: la experiencia F4G. M. Contel (OPGA).
- “Innovación sector cervicero y problemas de aceptabilidad social”. Representante ITS Parma, Birra Menabrea.
- “Innovación en un alimento preparado: una idea para Gazpacho”. Representante IRTA.

17:30-18:00 Mesa Redonda «Incubadora virtual para promover la innovación y el emprendimiento en la cadena alimentaria» **Moderador:** Daniele Rossi, coordinador Food For Growth.

- Gerhard Scheleining, Coordinador Proyecto FOOD-STA.
- Javier Mansoa, Director Técnico de Industria Cárnica, Grupo Carinsa.
- Dominique Ladeveze, Chairman ECOTROPHELIA.
- Maurizio Notarfonso, Gestor Proyectos Europeos & Secretario Emprendimiento, FEDERALIMENTARE
- PILAR MORAIS, Head of the Innovation Management and Intelligence Department, Frulact.



11:00-14:15 – CONFERENCIA PLATAFORMA TECNOLÓGICA FOOD FOR LIFE-SPAIN:

EUROSTARS, IBEROEKAS. Sala 4.4.3

11:00-11:10 Apertura FIAB y CDTI. Nuria María Arribas – Directora de I+D+i (FIAB) y Secretaria General de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain. (PTF4LS) y Cecilia Hernández – Jefa Dpto. Salud, Bioeconomía, Clima y Recursos Naturales (CDTI).

11:10-11:20 Oportunidades Financiación Empresarial en el Sector Alimentario.

Eduardo Cotillas, Dpto. SBCRN, Dirección de Promoción y Cooperación, CDTI (España).

11:20-12:10 Mesa de cooperación con Europa.

Modera: Cecilia Hernández – Jefa Dpto. Salud, Bioeconomía, Clima y Recursos Naturales (CDTI).

11:20-11:40. Convocatoria Eurostars en el sector Agroalimentario.

Óscar R. González, National Project Coordinator de Eurostars, CDTI (España).

11:40-11:55. Oportunidades financiación proyectos sector agroalimentario - Eurostars.

W.H. van Asselt (Willemien) Msc. NCP and senior expert H2020 / Eurostars for the Netherlands on Sustainable Agriculture, Food security, Marine and Maritime research, Forestry and Bioeconomy (Holanda).

11:55-12:10. “EUROSTARS: Una experiencia positiva para CAMPOFRIO”.

Roberto Rodríguez, Jefe Dpto. de Investigación de Campofrío Food Group, S.A. (España).

12:10-13:00 Mesa de cooperación con Iberoamérica.

Modera: Cecilia Hernández – Jefa Dpto. Salud, Bioeconomía, Clima y Recursos Naturales (CDTI).

12:10-13:00 Convocatorias dentro de IBEROEKA y Programas Bilaterales.

Emilio Iglesias, Jefe de Área de Iberoamérica, CDTI (España).

12:40-13:00 Caso de éxito IBEROEKA – COFFESCAN.

Beatriz Meneses Osorio, Directora de Operaciones e I+D+i, Supracafé (Colombia).



@CDTIoficial



Día 18 de abril 2018

13:00-14:00 Mesa de Plataformas Tecnológicas Food for Life-PTABEL

Modera: Nuria María Arribas – Directora de I+D+i (FIAB) y Secretaria General de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

- “Creación y uso de la herramienta de la Agenda Mexicana Agroalimentaria AMEXAGRO. Impulso de la Plataforma Tecnológica Food for Life-México” César Adrián Espinosa Mancinas, Secretario Ejecutivo del Sistema Nacional de Investigación y Transferencia Tecnológica para el Desarrollo Rural Sustentable (SNITT). SAGARPA. (México).

- “Innovación y desarrollo de Alimentos e Ingredientes saludables gracias a la Biodiversidad Peruana”. Pedro Prieto-Hontoria, Gerente de Innovación en Fresh Business (Perú).

- “Cocinas solares en procesamiento de alimentos en Iberoamérica: Proyecto CYTED”. Antonio Lecuona Neumann, Catedrático del Departamento de Ingeniería Térmica y de Fluidos de la Universidad Carlos III de Madrid (España).

14:00-14:15 Clausura.

ACTIVIDAD PARALELA: 11:00-14:15

B2B MEETINGS. Sala 4.4.4

Día 19 de abril 2018

09:00-14:00 - VISITA IRTA & CATA DE QUESOS Y VINOS,
con la inestimable colaboración de la PTV e IRTA.

9:00 - Salida en autobús a IRTA (Torre Marimon) desde Hotel Avenida Palace (Gran Vía de les Corts Catalanes, nº 605).

14:00 - Llegada al recinto de Alimentaria | Feria de Barcelona



IRTA



ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

Alimentaria 2018



PATROCINADORES



COLABORADORES

Alimentaria Exhibitions



ThinkersC