

18 al 21 de marzo, 2024.

# ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



Colaboradores Institucionales

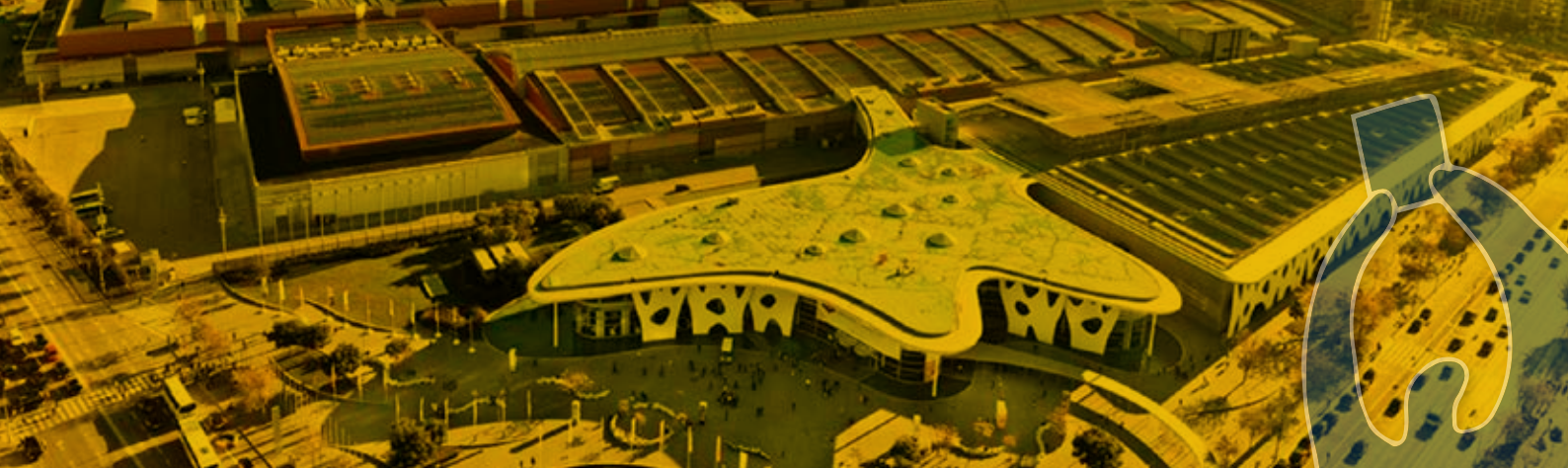


Main Partner



Premium Partners





# ¡SÚMATE Y PARTICIPA! *#ALIBER2024*

Comparte en redes sociales  
tus impresiones sobre el evento.

@esFIAB  
@Food4lifeSpain  
@EcotropheliaES

**Lunes 18 de marzo**

## ENCUENTROS DE INNOVACIÓN

Evento de referencia de I+D+i.

**Lugar:** HUB ALIMENTARIA – Auditorio.

Presentador de la Jornada: Jesús López Colmenarejo, Director, **Henar Comunicación**.

### 11:00-11:15 INAUGURACIÓN

- Mauricio García de Quevedo, Director General, **FIAB**.
- José Miguel Herrero, Director General de Alimentación, **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**.

### 11:15-11:35 ENTORNO DE STARTUPS

- "El futuro de los productos Sin Gluten". Juan Garrido, Business Developer, **Bread Free**.
- "Harina de aceituna, un mundo de polifenoles". Alfonso J. Fernandez, Delegado en España, **Phenolives**.

### 11:35-11:50 ENTREGA DE PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2024

- Primer Premio: José Miguel Herrero, Director General de Alimentación, **MAPA**.
- Segundo Premio: Eduardo Cotillas, Director I+D+i, **FIAB**.
- Tercer Premio: Toni Massanés, Director General, **Fundació Alicia**.

### 11:50-13:00 AGENTES GENERADORES DE CONOCIMIENTO

- "Transformando el sistema alimentario: claves para la transición hacia una alimentación sostenible y competitiva". Montse Jorba, **Leitat**.
- "Proteína alternativa ¡innovamos!". Sara Bover, **IRTA**.
- "Red Cervera AGROMATTER: la sostenibilidad como generadora de conocimiento y oportunidades de negocio". Presentación García, **CTNC**, y M. Carmen Carrillo, **CTAEX**.
- "Usa la IA para el diseño de producto: el caso de AIWINE". Javier Gutiérrez, **Universidad Europea Miguel de Cervantes**.
- «Kramer Vs Kramer: evolución del canal RETAIL Vs HORECA en la industria alimentaria". Purificación García, **Universidad Politécnica de Valencia**, y Miguel Flavian, **GM&Co**.

### 13:00-13:55 ¿EN QUÉ INNOVAN LAS EMPRESAS?

- "Innovación en la industria agroalimentaria: transformando ideas en acción". Eva Durán, **Durania Group**.
- "Innovación y sostenibilidad, las claves para competitividad empresarial". Susana Martínez, **Aldelis**.
- "Modelos disruptivos de éxito empresarial". Vanesa Martínez, **Grupo Carinsa**.
- "Análisis del ciclo de vida de los alimentos ¿Qué es y por qué es importante calcularlo?". Pablo Rodrigo, **Trazable**.
- "Clusaga promotor de la innovación en Galicia". Xosé Ramón Vázquez, **CLUSAGA**.
- "Medidas de eficiencia energética innovadoras en industrias alimentarias y cadenas de suministro (KNOWNEBs, BETTED)". Francisco Puente, **Escan**.

### 13:55-14:00 CLAUSURA ALIBER

- Fernando Miranda, Secretario General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**.

### 14:00-15:00 Cóctel & Networking



**15:30-17:30 JORNADA ACCIÓ - CREACIÓN DE VALOR DESDE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA A LA PROPIEDAD INDUSTRIAL**

Lugar: CC1-Sala 1.3.

**15:30-15:45 Inauguración**

- Eduardo Cotillas, Director de I+D+i, **FIAB**.
- Jordi Aguias, Director Unidad de Transformación Tecnológica y Disrupción, **ACCIÓ**.

**15:45-15:50 Presentación de la sesión.**

- Joan Sansaloni, Responsable de Propiedad Industrial e Intelectual, **ACCIÓ**.

**15:50-16:15 Ponencia: La innovación alimentaria no es un invento. Tendencias.**

- Ismael Prados, CEO **GASTROFITEC**.

**16:15-16:45 Mesa redonda: Registrar propiedad industrial genera valor.**

- Modera: Josep Isern, **ISERN patentes y marcas**.
- Gabriel González, Jefe de Área de Examen de Patentes Químicas y Alimentarias, **Oficina Española de Patentes y Marcas**.
- Ignasi Papell, Director Desarrollo de Negocio en el Mercado Alimentario, **Eurecat**.
- Ricard Puigdemont, CEO **GRIN GRIN FOODS**.
- Luz Sanz, CEO **VÁCKA**.

**16:45-17:15 Mesa redonda: Las infracciones de la propiedad industrial en el sector y cómo gestionar secretos industriales y comerciales.**

- Modera: Ignasi Espiell, **Volart patentes y marcas**.
- Lluís Vila, Export Manager, **Equipamientos Cárnico-Mainca**.
- Vanesa Martínez, CEO **Carinsa**.
- Elena Salaet, CEO **Salaet Food Packaging**.

**17:15-17:30 Cierre de la Jornada y Networking.**

**Martes 19 de marzo**

**11:00-14:00 JORNADA DE INNOVACIÓN CON IBEROAMÉRICA**

Lugar: CC1-Sala 1.2.

**11:00-11:45 APERTURA Y ENTORNO INDUSTRIAL**

- Dr. Eduardo Cotillas, Director I+D+i, **FIAB**, y Secretario General, **Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain**.
- D. Carlos I. Franco, Asesor Técnico Sector Agroalimentario, Departamento Promoción Institucional y Cooperación Territorial, **CDTIInnovación**.
- D. Manuel I. Falcón, Responsable de Países Cono Sur Iberoamérica, Departamento de Acción Tecnológica Exterior, **CDTIInnovación**.

**11:45-12:00 PONENCIA: Alimentando la innovación. Leitat, transferencia tecnológica en Latinoamérica.**

- D. Joan Roig Tartà, Desarrollo de Negocio LATAM, **Leitat**.

**12:00-13:45 CASOS DE ÉXITO**

- Modera: Juan Martínez, Secretario Técnico, **Food for Life-Spain**.

**CHILE**

- "Innovación alimentaria y gestión de riesgos, la experiencia del Institut Cerdà en España y Chile". D. Jordi Sales, Responsable de Proyectos, **Institut Cerdà**.
- "TT Green Foods: Transferencia de tecnologías sostenibles para la industria alimentaria". Dra. Julissa Santis, Gerente, **Consorcio TT Green Foods**.

**PERÚ**

- "Innovación iberoamericana: cada bocado un compromiso con el foodturo saludable y sostenible". D. Pedro Prieto, CEO **Fresh Business-Perú**.
- "Investigación en bebidas alcohólicas a base de uva". Dr. José Ramón Lissarrague, Catedrático, **Universidad Politécnica de Madrid**.

**COLOMBIA**

- "Sostenibilidad total en el procesado del café". D. Ricardo Oteros, CEO **Supracafé**.
- "Sudamérica como potencia Agroalimentaria. Mejora de la eficiencia, control de calidad e inocuidad. Caso AGQ", D. Miguel Valero, Director Corporativo Agroalimentación, **AGQ Labs**.

**13:45-14:00 Cierre de la Jornada y Reuniones B2B.**

**15:00-17:00 REUNIÓN DE NFTPS.\***

**Lugar: CC1-Sala 1.2.**

- Reunión de NFTPs (Red de Plataformas Tecnológicas Food for Life de diferentes países europeos).
- Coordina: Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain.

**\*Evento bajo invitación expresa.**

**15:00-17:00 PASEO POR STANDS INNOVADORES DE ALIMENTARIA.\***

**\*Evento bajo invitación expresa.**



## Miércoles 20 de marzo

### 10:30-13:30 JORNADA PACT FOR SKILLS – ERASMUS+

Lugar: CC1-Sala 1.2.

**OPEN DAY – Proyecto I-RESTART – Formación habilidades sector agroalimentario.**

**10:30-10:40** Bienvenida – **FIAB**.

**10:40-11:00** Presentación I-Restart ERASMUS+ – **FIAB**.

**11:00-12:30** Módulos formación – **CTAEX, Cooperativas Agroalimentarias de España, Universidad de Murcia**.

**TALLER DIFUSIÓN NECESIDADES DE FORMACIÓN EN LA IAB – ERASMUS+ PACT FOR SKILLS.**

**12:30-12:50** PACT FOR SKILLS – Alianza europea para la mejora de las competencias en el sector agroalimentario – **Università di Torino**.

**12:50-13:10** Proyecto **AISKILLS4CIRCULARTRANSITION** – Formación en digitalización, economía circular – **Fundación Equipo Humano**.

**13:10-13:30** Proyecto **EFFECT** – Formación en alimentación sana y estilo de vida para niños – **ANIA**.

**13:45-14:45** **Comida – cóctel** Lugar: Jornada FIAB Zona Tapies Catering.

### 15:00-17:00 JORNADA LIVING LAB EUROPEAN PROJECTS

Lugar: CC1-Sala 1.2.

**LIVING LAB FOODPATHS – Sostenibilidad, Desperdicio Alimentario, Seguridad Alimentaria y Nuevas Proteínas – HORIZONTE EUROPA.**

**15:00-15:15** Bienvenida – **FIAB**.

**FOODPATHS** – Modelo de alianza hacia sistemas alimentarios más seguros y sostenibles.

**15:10-15:30** FOODPathS – **INRAE**.

**15:30-15:45** Retos y soluciones para conseguir la participación de socios privados en SFS Partnership – **FoodDrinkEurope**.

**15:45-16:00** Nuestra propuesta para la asociación ideal – **Confagricultura**.

**16:00-16:15** HUB de Living labs – **ANIA**.

**16:15-16:30** Modus operandi FoodForLife-Spain – **FIAB**.

**16:30-16:40** **PLANEAT** – Transformación sistemas alimentarios hacia una dieta más saludable y sostenible – **SPES GEIE**

**16:40-16:50** **CHORIZO** – Luchando contra el desperdicio alimentario. Normas sociales – **FIAB**

**16:50-17:00** **CATALYSE** – Innovación en seguridad alimentaria – **EFFoST**

## Jueves 21 de marzo

### 12:00-16:00 VISITA GUIADA A LAS INSTALACIONES DE LEITAT.\*

Zona de recogida: Puerta Sur de **ALIMENTARIA**.

\*Evento bajo invitación expresa.





# ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

**Un encuentro para profesionales del sector que estén interesados en crear entornos de cooperación en el sector de Alimentación y Bebidas.**

**¡GRACIAS POR SER PARTE DE LA INNOVACIÓN!**

[www.aliber.es](http://www.aliber.es)

## Organizadores



## Colaboradores Institucionales



## Main Partner



## Premium Partners



## Colaboradores

