

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



ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

DÍA 16 DE ABRIL 2018

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

10:30-10:40 INAUGURACIÓN - Tomás Pascual. Presidente FIAB.

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

10:40-11:00 La historia de la innovación por Alejandro Ambrad, Mentas a la Carta

11:00-11:40 BLOQUE 1.- START UP. Modera: Nabil Khayyat, CDTI

- “Innovación en el sector a través del ecosistema de start up”: Carlos Barrabes, Barrabes
- “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, Sorbos

11:40-12:20 BLOQUE 2.- EMPRESAS CONSOLIDADAS CON PROYECTOS DE INNOVACIÓN ESTRATÉGICOS. Modera: Héctor Barbarin, CNTA

- “El proyecto PROGRESO”: Jaume Lluís Tartera, 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, Viscofan



DÍA 16 DE ABRIL 2018

12:20-13:00 BLOQUE 3.- PROYECTOS ESTRATÉGICOS. Modera: 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”: Nicola Colonna, ENEA
- “Caso práctico: aplicación de la metodología PEF en una empresa del sector oleícola” Salvador Pancorbo, Oleocampo
- “Life RENDER: Huella Ambiental de Producto en la Industria Láctea Europea”: Amaia Uriarte Hernando, Inkoa

13:00-13:40 BLOQUE 4.- EXPANSIÓN EN EL MERCADO. Modera: Mario Carabaño, EY

- “Cómo generar valor a través de la innovación, internacionalización y la sostenibilidad”: Ricardo Oteros, Supracafe
- “Cómo la innovación en la exportación ayuda a atravesar fronteras”: Blanca Torrent, Aceitunas TORRENT

13:40-14:00 CONFERENCIA MAGISTRAL: “La innovación en nutrición personalizada: avances relacionados con salud y longevidad” D. José María Ordovas, Universidad de Tufts, Washington



DÍA 16 DE ABRIL 2018

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

Preside: Fernando Burgaz, MAPAMA

- Primer Premio entrega: Tomás Pascual, FIAB
- Segundo Premio entrega: José María Monfort, IRTA
- Tercer Premio entrega: Toni Massanés, Fundació Alicia

14:20-14:30 Clausura ALIBER: D. Juan María Vázquez Rojas, Secretario General de Ciencia e Innovación, MEIC (pte. confirmación.)

14:30-16:30 Cóctel y networking



ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

DÍA 18 DE ABRIL 2018

**11:00-14:00 – CONFERENCIA PLATAFORMA TECNOLÓGICA
FOOD FOR LIFE-SPAIN: EUROSTARS, IBEROEKAS. Sala 4.4.3**



11:00-11:10 Apertura FIAB y CDTI. Nuria M^a Arribas y Cecilia Hernández.

11:10-11:20 Oportunidades **Financiación sector Alimentario.** Eduardo Cotillas.

11:20-12:00 Mesa de proyectos de la convocatoria **Eurostars.**

11:20-11:40 Convocatoria Eurostars en Agrifood. Óscar R. González.

11:40-11:50 NPC FRA/NL.

11:50-12:00 Caso de éxito Eurostars, Campofrío.

12:00-13:00 Mesa de proyectos de la convocatoria Iberoekas.

12:00-12:25 Oportunidades de cooperación tecnológica con Iberoamérica. Emilio Iglesias.

12:25-13:00 Caso de éxito empresa Iberoamericana. Supracafé-Colombia.



DÍA 18 DE ABRIL 2018

**11:00-14:00 – CONFERENCIA PLATAFORMA TECNOLÓGICA
FOOD FOR LIFE-SPAIN: EUROSTARS, IBEROEKAS. Sala 4.4.3**



**13:00-14:00 Mesa de Plataformas Tecnológicas Food for Life-PTABEL: Modera
Nuria M^a Arribas, FIAB.**

13:00-13:20 “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.

13:20-13:40 “Innovación y desarrollo de Alimentos e Ingredientes saludables gracias a la Biodiversidad Peruana”. Pedro Prieto-Hontoria, Fresh Business Perú.

13:40-14:00 “Cocinas solares en procesamiento de alimentos en Iberoamérica: proyecto CYTED”. ANTONIO LECUONA_NEUMANN, Catedrático del Dep. Ingeniería Térmica y de Fluidos de la Universidad Carlos III de Madrid.

14:00-14:15 Clausura.

ACTIVIDAD PARALELA: 11:00-14:15 – B2B MEETINGS. Sala 4.4.4

Inscripción: <http://aliber.es/inscripciones/>



ALIBER
LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

DÍA 17 DE ABRIL 2018

- DE 10:30 A 12:00 HORAS - RUTA GUIADA POR ALIMENTARIA
- DE 14:00 A 16:00 HORAS – Cóctel bienvenida. Sala Auditorio
- DE 16:00 A 18:00 HORAS – CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE EMPRENDIMIENTO. Sala Auditorio

16:00-16:10	Bienvenida-Representante de la Comisión: University Business Forum
16:10-16:40	<p>Presentación General del proyecto Food-STA (Gerhard Schleining)</p> <ul style="list-style-type: none">• Food-Studies & Training Alliance: uniendo puentes entre la industria, la universidad y la investigación (GERHARD SCHLEINING, 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	<p>FoodLab</p> <ul style="list-style-type: none">• “Qué habría ganado utilizando las herramientas FOODLAB en la creación de mi negocio” – B. PLISSON (ICI & LA).• El programa Foodlab – X. MARTINEZ-MONZO (UPV).• “Cómo desarrollé un nuevo producto utilizando los resultados Foodlab” (CARINSA).• Testimonio del equipo Vake-IT (Ganadores Ecotrophelia España).
17:10-17:30	<p>Food4Growth</p> <ul style="list-style-type: none">• Cómo comunicar una innovación alimentaria: el reto F4G (Daniel 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 en el sector cervecero y problemas de aceptabilidad social” (ITS Parma, Birra Menabrea).• “Innovación en un alimento preparado: una idea para Gazpacho” (IRTA).
17:30-18:00	<p>Mesa Redonda «Incubadora VIRTUAL para promover la innovación y el emprendimiento en la cadena alimentaria» Chairman: DANIEL ROSSI, coordinador Food For Growth // Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none">• GERHARD SCHLEINING, Coordinador Proyecto FOOD-STA.• Vanessa MARTINEZ, Presidente y CEO Grupo CARINSA.• Massimiliano DONA , Presidente Asociación Consumidores UNC (pte. confirmación).• Dominique LADEVEZE, Chairman ECOTROPHELIA.• Maurizio Notarfonso, Gestor de Proyectos Europeos & Secretario de Emprendimiento, FEDERALIMENTARE

DÍA 19 DE ABRIL 2018

09:00-14:00 - VISITA IRTA – CATA DE QUESOS Y VINOS

Salida en Autobús desde Hotel Avenida Palace a **IRTA**
(Torre Marimon, Caldes de Montbui, Barcelona.)

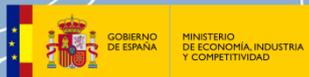


ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



Alimentaria 2018

PATROCINADORES:



COLABORADORES:

Alimentaria Exhibitions



integral
media

Thinkers