

# 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 81.000m<sup>2</sup>, 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.

### **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).

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



**#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



Sergio Fernández Guerrero

ThinkersG

# ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

