

# ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

PROGRAMA ALIBER  
16 a 19 de abril de 2018  
[www.aliber.es](http://www.aliber.es)



## Alimentaria 2018

### PATROCINADORES:



### COLABORADORES:

Alimentaria Exhibitions

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 startup”: 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: PROTEÍNAS DEL FUTURO” 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



**ALIBER**

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



# DÍA 16 DE ABRIL 2018

**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”: 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 Ordovás, 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, Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (MEIC).

## 14:30-16:30 Cóctel & Networking



**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	<b>Presentación General del proyecto Food-STA (Gerhard Schleining)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Food-Studies &amp; Training Alliance: uniendo puentes entre la industria, la universidad y la investigación (GERHARD SCHLEINING, BOKU, AT).</li><li>• Estrategias para promover el emprendimiento entre los estudiantes y graduados (PAOLA PITTIA, UNIVERSITY OF TERAMO, IT).</li><li>• Certificación internacional para profesionales y cursos formativos en el sector alimentario (RUI COSTA, IPC, PT).</li></ul>
16:40-17:10	<b>FoodLab</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• “Qué habría ganado utilizando las herramientas FOODLAB en la creación de mi negocio” – B. Plisson (ICI &amp; LA).</li><li>• El programa Foodlab – Xavier Martínez-Monzo (UPV).</li><li>• “Cómo desarrollé un nuevo producto utilizando los resultados Foodlab” - Javier Mansoa, Director Técnico Ind. Cárnica de Paymsa.</li><li>• Testimonio del equipo Vake-IT (Ganadores Ecotrophelia España).</li></ul>
17:10-17:30	<b>Food4Growth</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cómo comunicar una innovación alimentaria: el reto F4G (Daniel Rossi - SFC).</li><li>• Modelo de Formación F4G: Flipped y Co-Working Lab (Remigio Berruto - UNITO).</li><li>• Nuevas habilidades para Técnicos Alimentarios: la experiencia F4G (M.Contel – OPGA).</li><li>• “Innovación sector cervecero y problemas de aceptabilidad social” (ITS Parma, Birra Menabrea).</li><li>• “Innovación en un alimento preparado: una idea para Gazpacho” (IRTA).</li></ul>
17:30-18:00	<b>Mesa Redonda «Incubadora VIRTUAL para promover la innovación y el emprendimiento en la cadena alimentaria»</b> <b>Chairman: DANIEL ROSSI, coordinador Food For Growth // Participantes:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gerhard Scheleining, Coordinador Proyecto FOOD-STA.</li><li>• Vanessa Martínez, Presidente y CEO Grupo CARINSA.</li><li>• Massimiliano Dona , Presidente Asociación Consumidores UNC <i>(pte. confirmación)</i>.</li><li>• Dominique Ladeveze, Chairman ECOTROPHELIA.</li><li>• Maurizio Notarfonso, Gestor Proyectos Europeos &amp; Secretario Emprendimiento, FEDERALIMENTARE</li><li>• PILAR MORAIS, Head of the Innovation Management and Intelligence Department, Frulact.</li></ul>

# 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<sup>a</sup> Arribas y Cecilia Hernández.**

**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. SBCRN., Dirección de Promoción y Cooperación, 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. Arnold Meijner, National Project Coordinator de Eurostars, (Holanda).

- 11:55-12:10. “EUROSTARS: Una experiencia positiva para CAMPOFRIO”. Roberto Rodríguez, Departamento de I+D Campofrío (España).

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

**Modera Cecilia Hernández, Jefa Dpto. SBCRN, Dirección de Promoción y Cooperación, 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. Empresa: Supracafé-Colombia.  
Beatriz Meneses, Departamento de I+D, (Colombia).



# DÍA 18 DE ABRIL 2018

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

**Modera: Nuria M<sup>a</sup> Arribas, Directora de Innovación, FIAB.**

- “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, Fresh Business (Perú)

- “Producción de nueces ecológicas en Chile. Un modelo de agricultura regenerativa desde la inocuidad, calidad y trazabilidad y su aporte a una Alimentación Saludable”. Francisco Cornejo Soms, "Granja Agroecológica" (Chile)

- “Cocinas solares en procesado 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**

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



**ALIBER**

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



# 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.*

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

# IRTA



## ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

# ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN



## Alimentaria 2018

### PATROCINADORES:



integral  
media

Thinkers

### COLABORADORES:

Alimentaria Exhibitions