

Programa ALIBER 2020 – 20 de abril de 2020

Encuentros de I+D+i: “La innovación alimentaria: Startups, tecnología y nuevos modelos de innovación global”.
Auditorio NESTLÉ. HUB de la Innovación

Curriculum Ponentes & Resumen Ponencias, [¡click aquí!](#)

PRESENTADOR DE LA JORNADA: Jesús López Colmenarejo, Director de Editorial Agrícola.

10:30-10:40 INAUGURACIÓN

- D. José Luis Bonet. Presidente de Alimentaria 2020 y de la Fira de Barcelona.
- D. Tomás Pascual. Presidente de FIAB.

BLOQUE 1.- STARTUPS, EL NUEVO MODELO DE INNOVACIÓN.

10:40-10:50: “Nanotecnología Natural: el futuro de la nutrición y la salud”.

Mariano Oto, CEO de Nucaps Nanotechnnology,S.L., startup ganadora de la I Edición de los Premios Ingenia Startup 2019.

10:50-11:00: “Carne cultivada: proteína animal sostenible”.

Iñigo Charola, CEO de BioTech Foods, S.L.

11:00-11:10: “Fruitemotions: Despertando el poder de las frutas”.

Vanesa Martínez, CEO de Creaciones Aromáticas Industriales, S.A. (Grupo CARINSA).

11:10-11:20: “¿Estás seguro de que el tomate y aguacate que te comes son saludables?”

Félix García, CEO de Kimatec Group.

BLOQUE 2.- TECNOLOGÍAS DISRUPTIVAS: NOVEDADES EN ECONOMÍA CIRCULAR, DIGITALIZACIÓN Y ALIMENTATIVOS

11:20-11:30: “La innovación como herramienta para asegurar la diferenciación de los productos agroalimentarios”

José Luis Llerena, Director del Centro Tecnológico CTAEX.

11:30-11:40: “De la Industria a la Industria 4.0 y más allá”

Francisco Requena, Director de IT e I+D de Faccsa-Prolongo.

11:40-11:50: “ ‘Es coco’ y ‘Es avena’, la innovación vegetal de Sun&Vegs”

Fabián Torres, Responsable I+D de ALNUT-Grupo Alimentario Citrus (GAC).

11:50-12:00: "Proyecto INDUCE: Eficiencia Energética en el sector de alimentación y bebidas"

Gema Millán, Project Manager de Fundación CIRCE.

12:00-12:10: "Una estrategia eficiente para la transformación digital de la PYMES agroalimentarias"

Pelayo González, Director de Innovación de ASINCAR Centro Tecnológico,

12:10-12:20: "Dando valor a los ingredientes a través de la innovación"

Jaume Prat, Coordinador proyectos de I+D de INDUKERN, S.A.

12:20-12:40 CONFERENCIA MAGISTRAL: "Innovación Abierta en la Industria de Alimentos y Bebidas: Oportunidades a través de la colaboración"

Prof. Marian García, Universidad de Kent, Reino Unido

BLOQUE 3.- NUEVOS MODELOS DE INNOVACION GLOBAL

12:40-12:55: "La nueva Food for Life-Spain, la futura referencia"

Eduardo Cotillas, Secretario General de Food for Life-Spain.

12:55-13:10: "Food 4 Life: las plataformas nacionales de tecnología alimentaria en Europa. Una historia de éxito"

Daniele Rossi, Director de Innovación de COPA-COGECA y Chairman de las NFTPs.

13:10-13:25: "Impulsores de la innovación en el sector agroalimentario: transformando ideas en valor añadido"

Begoña Pérez, Directora CLC South en EIT Food

13:25-13:40: "Vitartis, Ecosistema de Innovación Abierta y Colaborativa"

Cristina Ramírez, Directora General de VITARTIS, Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León

13:40-13:55 ENTREGA DE PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA.

Preside: D^a Isabel Bombal, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

– Primer Premio entrega: Tomás Pascual, FIAB.

– Segundo Premio entrega: Toni Valls, Alimentaria Exhibitions.

– Tercer Premio entrega: Toni Massanés, Fundació Alicia.

13:55-14:00 Clausura ALIBER: D^a. Isabel Bombal, Directora General de Desarrollo Rural, Innovación y Política Forestal, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

14:00-15:00 Cóctel & Networking