

ALIBETOPÍAS⁴

#ALIBETOPÍAS
www.alibetopias.es

Lugar: Palacete Duques de Pastrana,
Paseo de la Habana, 208, Madrid.

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

Fecha: 18 de octubre de 2018

09:30 - 10:00 h. Recepción e inscripciones.

10:00 - 10:30 h. Inauguración | Dinamiza D^a. Mónica López, meteoróloga y presentadora de TVE.

• **10:00 – 10:10 h. Bienvenida.** A cargo de D. Tomás Pascual, presidente de FIAB.

• **10:10 - 10:20 h. Conferencia inaugural.** A cargo de D^a. Teresa Riesgo, directora de investigación, desarrollo e innovación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

10:20 – 11:20 h. Bloque 1: Digitalización e industria 4.0.

• **10:20-10:50 h. ¿Qué es Food Industry 4.0?:** D. Henrik Stamm, consejero delegado y fundador en Blendhub.

• **10:50-11:00 h.** Incorporación del Big Data para analizar las necesidades y demandas de consumo: D^a. Susana Martínez, responsable de innovación de Casa Matachín.

• **11:00-11:10 h.** Gestión del talento en el proceso de transformación hacia la industria 4.0:
D. Mario Carabaño, director sector público EY España.

• **11:10-11:20h.** HELIX 4.0., el futuro de la helicultura: D. Pablo María de Castro, CEO de STA SNAIL S.L. (HELICIOUS) y D. Tilen Milicevic, vicepresidente y responsable de desarrollo de negocio de STA SNAIL S.L. (HELICIOUS).

ORGANIZAN

FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020



COLABORAN



11:20 - 11:50 h. Show alimentario by Supracafé.



11:50 - 12:30 h. Bloque 2: Sostenibilidad y eficiencia energética.

- **11:50 - 12:00 h.** Hacia un paisaje urbano comestible:
D^a. Kelai Diebel, project manager MOSS (Makers of Sustainable Spaces).
- **12:00 - 12:10 h.** Proyecto INDUCE - Transferencia de conocimiento hacia una agroindustria sostenible:
D. Francisco Barrio, director del área de sostenibilidad y uso de la energía en Fundación CIRCE.
- **12:10 - 12:20 h.** Reducción de residuos inorgánicos, favoreciendo la adopción de conceptos innovadores más sostenibles por parte de la agricultura y la industria alimentaria: REINWASTE: D^a. Judit Anda, consejera técnica de la Viceconsejería de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de Andalucía.
- **12:20 - 12:30 h.** Fomento de la economía circular y el apoyo de 24 Plataformas Tecnológicas:
D. Roberto Castelo, secretaria técnica de la Plataforma Tecnológica Española del Acero (PLATEA).

12:30 - 13:00 h. Bloque 3: Píldoras de innovación.

- **12:30 - 12:40 h.** Transformando la higiene industrial: retos y necesidades a futuro: D^a. Mariam Burdeos, directora Cleanity.
- **12:40 - 12:50 h.** Cómo se innova desde la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS):
D. Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB.
- **12:50 - 13:00 h.** Innovación en las cooperativas agroalimentarias: D. Nicolás Yuste, producción y desarrollo en ANECOOP.

ORGANIZAN

COLABORAN

13:00 - 13:30 h. Demostración de robótica aérea by Eurecat Centro Tecnológico.

13:30 - 13:50 h. Bloque 4: La innovación y la internacionalización, palancas claves para el crecimiento de la IAB.

- **13:30 - 13:40 h.** Packaging, el vendedor silencioso: D^a. Sisón Pujol, CEO de Nomon Design.
- **13:40 - 13:50 h.** Generación de nuevos conceptos innovadores a través del Food Design: D. Alberto Arza, fundador y director creativo en Papila.

13:50 - 14:20 Bloque 5: Neuromarketing

- **13:50 - 14:00 h.** Innovar con el color del mar: D. Joaquín del Río, director de I+D+i de Dulcesol.
- **14:00 - 14:10 h.** SENSACIÓN DE VIVIR. Un viaje de los sentidos en cualquier momento y a cualquier lugar. D^a. Vanesa Martínez, CEO Carinsa y D^a. Sonia Guri, responsable agroalimentación y tratamiento de aguas e I+D en Carbueros Metálicos.
- **14:10 - 14:20 h.** Siete tips de neuromarketing para que el cerebro adore tu producto: D. Fernando Seco Marrone, director creativo de Sgmarketing.

Clausura

- **14:20 - 14:30 h.** Clausura. D. Fernando Miranda, secretario general de Agricultura y Alimentación (MAPA).
- **14:30 - 16:00 h.** Cóctel y túnel de productos innovadores.

ORGANIZAN

COLABORAN