

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

Alimentaria 2016
25 | 28 Abril

FLAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020



¿POR QUÉ?

Profesional, internacional, especializado, global, innovador, mediático y rentable. Así es **ALIMENTARIA 2016**, uno de los salones 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 81.000m², 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 que estén interesados en crear entornos de cooperación entre empresas o quieran conocer hacia donde se dirigen las tendencias en alimentación. **Imprescindible!**



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.

PROGRAMA

LUNES, 25 DE ABRIL

10:30 a 14h. Encuentros de I+D+i | Auditorio 1

La octava edición de estos encuentros consistirá en una jornada divulgativa con un formato nuevo y dinámico, donde profesionales de la industria debatirán y pondrán en valor las novedades y retos en materia de Innovación, Desarrollo e Innovación.

14 a 16h. Cóctel

18 a 19h. 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.

MARTES, 26 DE ABRIL

10 a 14h. Visita a industria del sector del dulce.

MIÉRCOLES, 27 DE ABRIL

10 a 14h. Ruta gastronómica por la Feria

Un año más, chefs con estrellas Michelin compartirán cartel con jóvenes emergentes que están haciéndose un hueco y marcando tendencia en el sector. Showcookings simultáneos, masterclass y nuevos espacios con las últimas tendencias en el sector de la restauración, completan la oferta gastronómica.

JUEVES, 28 DE ABRIL

11 a 13h. Jornada de financiación.

Miniforo de proyectos Iberoeka | Sala Ágora

El objetivo es apoyar el desarrollo de nuevos proyectos, crear relaciones y facilitar el contacto de las empresas con socios potenciales, de cara a establecer acuerdos comerciales, transferencias de tecnología y/o convenios colaborativos.

LUNES, 25 DE ABRIL

Encuentros de I+D+i | Auditorio 1

10:30 a 11h. | Café de bienvenida

11 a 11:10h. | Apertura

11:10 a 11:50h. | Regla de tres

11:50 a 12:30h. | Primeras veces

12:30 a 13h. | Versus

13 a 13:50h. | Cadáver exquisito

13:50 a 14h. | Cierre

Una jornada dirigida a romper con lo que ya conocemos y ver el mundo de la Alimentación y Bebidas con otros ojos.



REGLA DE TRES

11:10 a 11:50h.

La genómica continúa siendo una de las áreas más vanguardistas, pero también desconocidas de la biología. Con la ayuda de los razonamientos de tres expertos del sector y su puesta en común de conclusiones, intentaremos conocer más sobre esta ciencia, todavía por descubrir.



PRIMERAS VECES

11:50 a 12:30h.

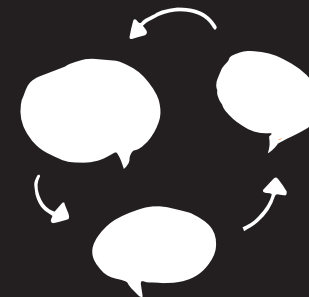
Para todo hay una primera vez. Profesionales de distintos sectores nos desvelarán cuál fue la suya, ese momento clave que marcó lo que ahora son como personas, profesionales y/o empresas.



VERSUS

12:30 a 13h.

Dos empresas relevantes en el mundo de la I+D+i agroalimentaria debatirán sobre cuáles han sido las claves que les han permitido conseguir 4 proyectos de los aprobados en la convocatoria CIEN. Un cara a cara donde todos ganan.



CADÁVER EXQUISITO

13 a 13:50h.

El pasado, presente y futuro en materia de I+D+i en Alimentación y Bebidas se dan literalmente la mano en este novedoso formato, creando una ponencia circular resultado de la concatenación de los hitos de cada período.

PARTICIPA

PATROCINADOR BRONCE | Coste: 1.000 euros + IVA

Las entidades que opten por esta modalidad obtendrán:

- Presencia de logotipo en todo el material promocional de las actividades ALIBER (encuentros I+D+i, premios Ecotrophelia, visita, ruta gastronómica y Miniforo de proyectos Iberoeka).
- Inclusión de logotipo y link en la página web de ALIBER, Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS) y redes sociales de FIAB.
- Asistencia profesional hasta completar un auditorio de 200 personas.

PATROCINADOR PLATA | Coste: 2.500 euros + IVA

Las entidades que opten por esta modalidad obtendrán todo lo incluido en el nivel de patrocinio anterior y además:

- Presencia en la entrada de la sala de jornadas mediante *roll ups*.
- Posibilidad de incluir material promocional de la marca en la documentación del evento.

PATROCINADOR ORO | Coste: 5.000 euros + IVA

Las entidades que opten por esta modalidad obtendrán todo lo incluido en los niveles de patrocinio anterior y además:

- Logo destacado en la página web y en el material promocional.
- Exclusividad de patrocinio por sectores (según disponibilidad).
- 3 Invitaciones para cena de ponentes.

