



La Alimentación del Futuro

Fecha de inicio: 16 October 2024

Fecha de fin: 16 October 2024

Duración: 7.5 horas

Horarios: 9:30 a 17:00

Ubicación: AINIA (PARQUE
TECNOLÓGICO DE PATERNA,
VALENCIA)

Modalidad: Presencial

Precio: **150€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-34% (99,00€)	-20% (120,00€)	-10% (-15,00€/INS)

Introducción

La creciente preocupación de los consumidores por la sostenibilidad en la producción de alimentos ha impulsado al sector alimentario a aumentar la sostenibilidad en toda la cadena alimentaria. Este desafío requiere un importante esfuerzo en investigación, innovación y desarrollo por parte de las empresas. AINIA organiza la **4ª edición** de la Jornada de Innovación "La Alimentación del futuro", que tendrá lugar el 16 de octubre de 2024 en las instalaciones de AINIA, Paterna (Valencia). Durante este evento, exploraremos los avances y líneas de investigación clave para acelerar el cambio hacia el desarrollo de **productos e ingredientes más sostenibles**, considerando sus propiedades nutricionales, sensoriales y tecnológicas, así como los procesos tecnológicos implicados. Además, discutiremos temas emergentes de actualidad como la problemática de los *novel food*, las **nuevas alternativas proteicas** y la creciente importancia del *upcycling* y de la **economía circular** en la industria alimentaria. También, exploraremos cómo la inteligencia artificial se presenta como una oportunidad para el diseño de nuevos alimentos.

Objetivos

- Introducir los principales avances y líneas de investigación abiertas para acelerar el cambio hacia la generación de productos e ingredientes más sostenibles
- Presentar los productos e ingredientes más innovadores del sector mediante ejemplos de los mayores casos de éxito del mercado.
- Exponer los retos a los que se enfrenta el cambio en el sector alimentario
- Generar un espacio presencial de *Networking* entre profesionales del sector de la alimentación, que fomente la búsqueda de soluciones y oportunidades frente a los desafíos actuales

Dirigido a

Profesionales del sector agroalimentario y afines interesados en conocer las novedades del sector.

Metodología

Jornada presencial que tendrá lugar de 9:30 a 17:00 en las instalaciones de AINIA, Paterna (Valencia). [Cómo llegar](#) La Jornada contará con 3 bloques de presentaciones y 3 mesas redondas, en las que empresas y organizaciones representativas de diferentes subsectores agroalimentarios expondrán sus puntos de vista sobre diferentes temas de actualidad, sus casos de éxito y soluciones sostenibles e innovadoras. Durante la pausa café y la comida, se habilitará un espacio para que los asistentes puedan realizar *networking* y conocer las últimas novedades en alimentación. También, habrá espacio para los *partners* y se realizará una visita a las instalaciones de AINIA para todos los asistentes interesados. **Fin de inscripciones el 15 de octubre a las 16:30.** Plazas limitadas por orden de inscripción. Si tienes interés en patrocinar esta jornada, ponte [en contacto con nosotros](#)

PATROCINADOR



Programa

9:30-10:00 Recepción y acreditaciones. Café de bienvenida

10:00-10:10. Apertura de la Jornada

10:10-11:00. "Retos y Oportunidades para una alimentación del futuro más saludable y sostenible"

Se cubrirán aspectos tales como la necesidad de alimentar al mundo de manera segura y sostenible y el papel especial que jugarán los nuevos desarrollos. También se dará una visión del panorama actual del mercado y las oportunidades industriales para la innovación.

- Eduardo Cotillas, director de I+D de FIAB
- Carlos Sánchez, miembro de la Dirección de Evaluación y Cooperación Tecnológica del CDTI

Más información próximamente.

11:00-11:45. Mesa redonda "Novel Food: innovación, regulación y perspectivas de futuro"

Los desafíos y oportunidades en el desarrollo de nuevos productos e ingredientes y cómo la innovación puede transformar la industria alimentaria, considerando tanto los aspectos técnicos como regulatorios que influyen en su desarrollo y comercialización.

- Fátima Aragonés, responsable de la Consultoría Derecho Alimentario, AINIA
- Enrique Rodríguez, delegado comercial en Vichy Catalán

Más información próximamente.

11:45-12:15. Café *networking* y *showroom* de innovaciones y *partners*

12:15-13:00. Mesa Redonda "Productos *Plant based* y proteínas y grasas alternativas"

La situación actual del sector plant based y proteínas alternativas, poniendo ejemplos de empleo de nuevas fuentes vegetales y de otras biomasas. Se abordarán las tecnologías implicadas en la obtención de nuevos ingredientes o productos empleando estas fuentes, así como los retos a los que se enfrenta la industria para alcanzar una adecuada calidad sensorial y nutricional en este ámbito.

- Oriol Gol, director de INNOVACIÓN de Alimentos Sanygran
- BETTER BALANCE

Más información próximamente.

13:00-13:45. Mesa redonda "Upcycling y sostenibilidad: nuevas perspectivas para la economía circular"

Discutiremos la relevancia crucial de reducir y valorizar el desperdicio y los subproductos alimentarios, planteando alternativas de transformación en ingredientes o productos de valor promoviendo así una economía circular. Se explorarán tecnologías clave que están impulsando el desarrollo de nuevos productos e ingredientes, enfocadas especialmente en criterios de sostenibilidad.

- ALFA LAVAL
- Miguel Ángel Cubero, director general de Ingredalia
- NEBODA FARMS
- Sonia Hurtado, CEO y fundadora de POSEIDONA

13:45-15:15 *Lunch*, y *showroom* de innovaciones y *partners*

Visita a las instalaciones de AINIA

15:15-15:45 "La IA como palanca de innovación en la alimentación del futuro"

Presentación sobre cómo la inteligencia artificial se está convirtiendo en una herramienta de innovación teniendo en cuenta aspectos de eficiencia y de sostenibilidad.

- Ángel Sevillano, senior Technical Specialist en el equipo de AI Global Black Belt de Microsoft para EMEA

15:45-17:00: Casos de éxito

Empresas referentes del sector expondrán casos de éxito en innovación y desarrollo de producto.

- Jordi Cuñé Ph.D R&D Manager F&B en ABbiotek Health
- Ramón Lacomba, Director corporativo de C+I+D en Familia Martínez

Más información próximamente.

17:00: Cierre de la jornada