

V Jornada Alimentación del Futuro

Fecha de inicio: **29 septiembre 2026**
Fecha de fin: **29 septiembre 2026**
Duración: **7 horas**
Horarios: **09:15 - 17:00**
Ubicación:
Modalidad: **Presencial**

Precio: **100€**

Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
-100% (0,00€)	-20% (80,00€)	-10% (-10,00€/INS)

Introducción

La transformación del sistema alimentario es hoy una prioridad estratégica a nivel global. A la creciente preocupación de los consumidores por la sostenibilidad y la salud se suman nuevos desafíos derivados del contexto geopolítico actual, la presión sobre los recursos naturales y la necesidad de garantizar el suministro de alimentos de forma segura, eficiente y responsable.

En este contexto, desde AINIA organizamos **la 5ª edición de la Jornada de Innovación «Alimentación del Futuro»**, que tendrá lugar en nuestras instalaciones, con el objetivo de ofrecer una visión actualizada de los principales retos y oportunidades del sector alimentario.

A lo largo de la jornada se abordarán las **líneas de innovación clave** para avanzar hacia alimentos y sistemas productivos más sostenibles y saludables, poniendo el foco en el desarrollo de nuevos productos e ingredientes, la valorización y la economía circular, las tecnologías emergentes y el papel de la inteligencia artificial como herramienta de innovación. Todo ello se complementará con **casos de éxito empresariales** que muestran cómo estas estrategias se están llevando a la práctica en la industria alimentaria.

Durante la Jornada, los asistentes podrán visitar el **showroom de innovación**, en el que se expondrán productos innovadores que son casos de éxito o se van a lanzar al mercado.

Jornada gratuita para miembros de AINIA Network

Objetivos

- Analizar los **principales retos y oportunidades** de la alimentación del futuro, en un contexto global marcado por la **sostenibilidad**, la **salud** y los **cambios geopolíticos**.

- Presentar estrategias y soluciones innovadoras para el **diseño de nuevos alimentos e ingredientes** más sostenibles y saludables.

- Dar visibilidad a **tecnologías emergentes** que impulsan la innovación en el sector alimentario, incluyendo la inteligencia artificial.

- Compartir **casos de éxito empresariales** en innovación y desarrollo de producto.

- Generar un **espacio de *networking*** entre profesionales del sector para favorecer el intercambio de conocimiento y la identificación de oportunidades.

Dirigido a

Profesionales del sector agroalimentario y sectores afines, incluyendo responsables de I+D+i, innovación, calidad, sostenibilidad, desarrollo de producto y dirección, interesados en conocer las últimas tendencias, tecnologías y soluciones para la alimentación del futuro.

Metodología

La jornada presencial **«Alimentación del Futuro»** tendrá lugar el 29 de septiembre de 2026 de 9:30 a 16:30 en las instalaciones de AINIA (Paterna, Valencia). **Cómo llegar**

El programa contará con una conferencia inaugural de visión estratégica, tres mesas redondas temáticas, en las que empresas y organizaciones representativas de diferentes subsectores agroalimentarios expondrán sus puntos de vista sobre diferentes temas; una ponencia específica sobre tecnologías habilitadoras como la inteligencia artificial y un bloque para la presentación de diferentes casos de éxito empresariales.

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 un espacio para los

patrocinadores y se realizará una visita a las instalaciones de AINIA para todos los asistentes interesados.

Jornada gratuita para miembros de AINIA Network. *No se necesita código de descuento.*

Fin de inscripciones el 28 de septiembre a las 10:00 CET. Aforo limitado.

Programa

09:15 – 09:45 Acreditaciones

09:45 – 10:00 Bienvenida y apertura de la jornada

10:00 – 10:30 Conferencia inaugural: «La industria alimentaria ante los retos del futuro: una visión europea».

Jonás Lázaro, responsable de Políticas en la Dirección General de Mercado Interior, Industria, Emprendimiento y Pymes (DG GROW, Comisión Europea)

Charla introductoria en formato ponencia individual en la que se abordarán los principales retos y oportunidades de la alimentación del futuro, considerando aspectos de sostenibilidad, salud y el impacto del actual contexto geopolítico en la cadena agroalimentaria.

10:30 – 11:15 Mesa redonda: «Diseñando alimentos saludables: proteínas, ingredientes y nuevas soluciones». Con la participación de:

- Natalia Berenguer, embajadora de Vegetales
- Laia Badal León, responsable de Innovación de la Fundación Alícia
- Andrés Gómez de Olea, CEO de Natural Fonan
- Fátima Aragonés, responsable de consultoría Derecho Alimentario en AINIA

Modera: Maite Navarro, Responsable de proyectos de nutrición y salud en la línea industrias alimentarias, AINIA

La mesa abordará las tendencias y desafíos en el desarrollo de alimentos más saludables, poniendo el foco en nuevas proteínas, ingredientes funcionales y soluciones innovadoras. Se analizará tanto los enfoques tecnológicos como los condicionantes regulatorios y de mercado que influyen en su llegada al consumidor.

11:15 – 11:45 Café *networking* y showroom de innovaciones

11:45 – 12:30 Mesa redonda: «Valorización y economía circular: estrategias innovadoras para impulsar la sostenibilidad en el sector alimentario». Con la participación de:

- Rebeca Brocal Ruiz, responsable Sinyent LAB. Departamento de Innovación – Finca Sinyent de AVA-ASAJA
- Bernat Monter, CEO de GrillCo
- Natividad Sebastià, responsable de Investigación, Innovación y Nuevas tecnologías en Importaco, Frutos Secos
- Sonia Villanueva, directora de I+D de Matarromera

Modera: Mariana Valverde, responsable de la Línea Industrias Alimentarias, AINIA

En esta mesa debatiremos sobre 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.

12:30 – 13:15 Mesa redonda: «Tecnologías que impulsan la innovación: diseño de nuevos productos e ingredientes». Patrocinador: Hosokawa. Con la participación de:

- Alejandro González Navech, director de Innovación, I+D, Calidad y Nutrición & Salud en Pascual
- Egoitz Labaca, Sales Manager Spain & Portugal, Hosokawa Alpine AG
- Diego Meléndez, Technical Offer Manager, GEA Process Engineering

Modera: Ana Torrejón, responsable Microbiología y Biotecnología Industrial, AINIA

Esta mesa se centrará en las tecnologías emergentes y habilitadoras que están transformando el diseño y desarrollo de nuevos productos e ingredientes alimentarios, analizando su potencial industrial, su grado de madurez y su aplicación en distintos segmentos del sector.

13:15 – 13:45 Ponencia: «La IA y la supercomputación como herramientas de innovación en la alimentación funcional del

futuro»

José Manuel Vilariño, responsable I+D de Hijos de Rivera.

Presentación sobre cómo la inteligencia artificial se está consolidando como una herramienta clave para la innovación en la industria alimentaria, contribuyendo a la mejora de la eficiencia, el desarrollo de producto y la sostenibilidad.

13:45 – 15:15 Comida *networking* y *showroom* de productos innovadores. Visita a las instalaciones de AINIA.

15:15 – 17:00: Casos de éxito. Patrocinador:Amerex

- AMEREX: Alejandro Rodríguez, director técnico
- Naturuel: Sergio J. Ramos López, director de I+D+i
- Grupo Carinsa: María José Pons Veiga, técnico de proyectos I+D Alimentación
- Vicky Foods: Iván Pérez Lluch, responsable de I+D+I
- INDESPAN: Carlos Bernabé, CEO

Empresas del sector expondrán casos reales de éxito en innovación y desarrollo de producto, mostrando la aplicación práctica de nuevas tecnologías, ingredientes y estrategias en la industria alimentaria.

17:00 Cierre de la jornada

PATROCINADORES

GOLD

ainia
learning

SILVER

CLEXTRAL

GEA

MEDIA PARTNERS

agrodiariohuelva

RA
RETAILACTUAL

fruittoday
magazine

valencia fruits

COLABORADOR

Call for Patrocinadores

¿Te gustaría patrocinar esta jornada? Ponte **en contacto con nosotros**