

## Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

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

---

**10:00 - 10:30 h. Inauguración** | Dinamiza la presentadora, D<sup>a</sup>. 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<sup>a</sup>. Teresa Riesgo, directora de Investigación, Desarrollo e Innovación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (PENDIENTE POR CONFIRMAR).

---

**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<sup>a</sup>. 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 García, 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





**13:00 - 13:30 h.** Demostración de robótica aérea, 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<sup>a</sup>. Sisón Pujol, CEO 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.** Innovación y Neuromarketing olfativo en packaging alimentario: SENSES by CarinsAir. D<sup>a</sup>. Vanesa Martínez, CEO Carinsa y D<sup>a</sup>. Sonia Guri, Responsable Agroalimentación y Tratamiento de Aguas e I+D en Carbuos 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

**FIAB**  
ALIMENTAMOS  
EL FUTURO

2020



COLABORAN

