



**Alimentaria
&Horexpo
Lisboa**

FOOD I&DT

Outubre 2012

Alimentaria&Horexpo Lisboa 2013

OBJETIVOS



- Espacio dedicado a la innovación / tecnología en el sector alimentario, insertado en Alimentaria&Horexpo 2013
- Demostración de nuevas tecnologías – atractivo adicional para los visitantes de la Alimentaria&Horexpo 2013
- Contribuir en la creación de nuevos “socios/colaboradores”, vínculos entre los investigadores y los potenciales interesados en las tecnologías presentadas, tales como:
 - Empresas;
 - Centros tecnológicos;
 - Universidades...;

CONCEPCIÓN E ESTRUCTURA



CONCEPCIÓN

Asociación entre Rede Inovar, entidades de la comunidad científica y tecnológica, asociaciones y entidades públicas y privadas del sector alimentario, y de la organización de Alimentaria&Horexpo 2013

ESTRUCTURA

Área de exposición de proyectos tecnológicos con posibilidad de alguna demostración de tecnologías en exhibición.

Área de “Brokerage” para la realización de las reuniones formales entre investigadores / industria.

Área Multimedia para la difusión de contenidos innovadores.

Área Lounge para descansar, con zona de bar y sofás. Servirá de espacio para reuniones informales.

Área de Presentación / Demostración / Degustación de productos alimentarios e innovadores.

Área de exposición de “socios/colaboradores” institucionales.

ESTRUCTURA – Ejemplos



AGRO I&DT
Agrotec 2009

FOOD I&DT
Alimentaria 2011

AGROFOOD iTech
SIAG 2012

Área de
Exposición



Área Lounge



Área de
Brokerage



IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE PROYETOS



En **FOOD I&DT** habrá un espacio dedicado a la exposición de proyectos de innovación tecnológica y con valor comercial potencial, desarrollado por las entidades de la comunidad científica y tecnológica portuguesas y/o españolas o por las empresas colaboradoras con estas entidades en el sector alimentario

– Área de Exposición

Proceso de identificación y selección de los proyectos

- Contactar las comunidades científicas y tecnológicas ibéricas del sector para desarrollar proyectos I&DT con valor comercial
- Crear un comité ejecutivo compuesto por la comunidad científica y tecnológica que hayan establecido contacto.
- Recopilación de información de proyectos tecnológicos de cada institución – de responsabilidad de la comisión ejecutiva del espacio
- Selección de proyectos para la demostración tecnológica en **FOOD I&DT**

WORKSHOP – Como Valorizar Tecnologías



El workshop virtual “Como Valorizar Tecnologías” se organizará en colaboración con las OTRI de las instituciones participantes y dirigida a los responsables de los proyectos seleccionados; tiene como objetivo el desarrollo de competencias en la presentación y valoración de las tecnologías.

Este Workshop se llevará a cabo en Febrero de 2013, será difundido a todos los investigadores que participan a través de la plataforma REDE INOVAR. Se impartirá formación a los investigadores con el fin de dar valor a sus tecnologías. Más tarde, los investigadores serán apoyados por las OTRI de sus instituciones para el desarrollo de una presentación comercial de su tecnología.

- En **FOOD I&DT** habrá una zona en que tendrán lugar las reuniones bilaterales I&DT y Industria – **Área de Brokerage**
- Se promoverá el contacto entre empresas, investigadores, agentes de transferencia de tecnología así como de otros profesionales del sector de la alimentación.
- **OBJETIVO PRINCIPAL:** fomentar la realización de proyectos colaborativos, uso de servicios de I&DT o consultoría de las entidades de la comunidad científica y tecnológica por parte de las empresas, o la promoción e intercambio de ideas entre los profesionales del sector.

100% IBERICO

A

HI

T

- Espacio dedicado a la exposición de productos de típicos portugueses (alimentación y bebidas) con clasificaciones del tipo D.O.P / I.G.P en el **Área de Presentación/Demostración/ Degustación**
- Colaboración entre la REDE INOVAR y las Instituciones Portuguesas y Españolas asociadas a la actividad hotelera
- Degustaciones, por la tarde (17-18h) durante los 3 días de Alimentaria&Horexpo 2013
- Uso de ingredientes típicos de la cocina portuguesa, para el diseño de productos innovadores y presentaciones innovadoras.



- Para tecnologías (spin-offs y/o proyectos universitarios) con un mayor potencial de valoración;
- El jurado del concurso será establecido por el comité ejecutivo del **FOOD I&DT**, estará compuesto por personalidades de diversas entidades del sector (*contexto empresarial, asociativo, institucional, organizaciones,...*);
- Servirá como vehículo para la promoción y difusión del espacio **FOOD I&DT**

SOCIOS POTENCIALES



- Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território (MAMAOT)

- AdI

- Pólos / Redes

- Portugal Fresh
- UTEN
- ceiA3

- IAPMEI

- Empresas portuguesas y españolas

- Bancos

- Empresas del sector

- Aseguradoras

- Empresas para apoyar la innovación

Divulgar el espacio FOOD I&DT

Atraer proyectos con valor comercial potencial

Reunir apoyos para el diseño y visibilidad del espacio FOOD I&DT

AGENDA



Nov 2012 - Ener 2013 | Identificación y selección de proyectos

Ener 2013 - Feb 2013 | Búsqueda de socios / Apoyos para **FOOD I&DT**

Feb 2013 | Reunión a través de Skype con el comité ejecutivo del espacio **FOOD I&DT**

Ener- Feb 2013 | Concepción del espacio **FOOD I&DT**

Feb 2013 | Realización del “workshop” virtual – **Como Valorizar Tecnologías**

Mar – Abr 2013 | “Matching” de los socios para las reuniones – I&DT e Industria

14 a 17 Abr 2013 | Realización de **FOOD I&DT**



**Alimentaria
&Horexpo
Lisboa**

FOOD I&DT

Outubre 2012

Alimentaria&Horexpo Lisboa 2013