

ALIMENTARIA 2024



Alimentaria es una de las ferias de alimentación, bebidas y gastronomía más importantes a nivel mundial. Se celebra en Barcelona, España, cada dos años y reúne a miles de expositores y visitantes de todo el mundo. Durante el evento, se presentan las últimas tendencias en la industria alimentaria, se llevan a cabo conferencias, catas, demostraciones culinarias y se establecen redes de contactos comerciales.



En Alimentaria, se pueden encontrar una amplia variedad de productos alimenticios, desde alimentos frescos como frutas, verduras y carnes, hasta productos procesados, bebidas, productos gourmet y alimentos especializados para diferentes dietas y estilos de vida. Además, la feria sirve como plataforma para que empresas del sector alimentario puedan mostrar sus innovaciones, lanzar nuevos productos y establecer acuerdos comerciales tanto a nivel nacional como internacional.

En resumen, Alimentaria es un evento clave para profesionales y empresas del sector alimentario que buscan mantenerse al día con las últimas tendencias, establecer contactos comerciales y promover sus productos a nivel mundial.

<http://financiacion.globalfinanzia.es/wp-content/uploads/2024/03/alimentaria-2024.mp4>

El epicentro de la innovación, el conocimiento y las nuevas tendencias de la industria en Alimentaria & Hostelco se sitúa en **The Alimentaria Hub**. Un espacio que acogió ponencias y seminarios sobre la alimentación del futuro y exhibió los 300 productos más innovadores del salón. Han sido más de 3.000 m² en el pabellón 5 de la **Fira Gran Via**, dónde más de 200 ponentes han expuesto los avances y el futuro en el sector, y por donde han pasado cerca de 3.800 congresistas.

Además, The Alimentaria Hub dispone de servicios de asesoría para la exportación, 'partners' con experiencia en diferentes ámbitos de la cadena valor de la industria y una zona para que profesionales e inversores descubran startups con proyectos pensados para revolucionar la alimentación y la gastronomía desde la tecnología.

Por este 'think tank', han pasado un total de **219 expertos en la alimentación del futuro**. La programación de The Alimentaria Hub se basa en diversos ejes estratégicos: Innovación (I+D+i) y el valor de las marcas; nutrición, salud y bienestar, internacionalización y globalización; distribución y retail; marketing y comunicación; y sostenibilidad 360.



En el **eje sobre innovación**, destacan sesiones como la que ha protagonizado el chef **Ferran Adrià**, que **impartirá una charla sobre Formación, gestión y actitud innovadora**, con el apoyo de **Caixabank**, Global Partner de The Alimentaria Hub. Además, la consultora Lantern ha avanzado las 10 claves para innovar con éxito mientras que Innova ha presentado las 10 tendencias de consumo para 2024. Por su parte, **Eatable Adventures**, una de las principales aceleradoras de startups del sector, ha analizado la creciente inversión en **FoodTech** en Europa.

Temáticas como la aplicación de la Inteligencia Artificial en el desarrollo de nuevos productos, se han de la mano de la **FIAB** (Federación Española de Industrias de Alimentación y

Bebidas), mientras que **AECOC** (Asociación de Fabricantes y Distribuidores) ha dado a conocer casos de éxito de marcas que innovan.



En el marco de The Alimentaria Hub, diversos expertos han analizado el resultado de un estudio pionero llevado a cabo por la **Fundación Triptolemos** en torno al balance de kilocalorías alimentarias producidas y consumidas en la UE con los modelos actuales de producción y consumo.

En el eje salud, destaca la ponencia del nutricionista e influencer **Carlos Ríos** sobre innovación saludable o la del consultor **Màrius Robles** sobre los nuevos alimentos que pueden frenar el envejecimiento.