

ALIMENTATU INNOVACIÓN

Semana de la **Ciencia** y la
Innovación Alimentaria

Retos y Oportunidades

22 al 26 de abril de 2013

ORGANIZA



 **AEI**^R
agrupaciones
empresariales
innovadoras
mityc

COLABORAN



FINANCIADO POR



ALIMENTATU INNOVACIÓN

del 22 al 26 de abril de 2013

Semana de la **Ciencia** y la **Innovación Alimentaria**

Retos y Oportunidades

La Agrupación Empresarial Innovadora de la Industria alimentaria del Valle del Ebro (Asociación Cluster Food+i) en colaboración con la FECYT- Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, la Fundación Riojana para la Innovación y el Gobierno de La Rioja, celebrará durante los días 22 a 26 de abril, la Semana de la ciencia y la innovación alimentaria. Retos y oportunidades-“ALIMENTATU INNOVACIÓN”

Objetivo

El objetivo del evento es la promoción y divulgación de la innovación en la industria alimentaria, la sensibilización de las empresas respecto a los avances científicos y tecnológicos aplicados al sector así como el desarrollo de técnicas que fomenten la actitud creativa y por tanto, la capacidad de innovación dentro de las empresas.

Programa

Día 22./04/2013.- “*Productos saludables. Oportunidades para la industria alimentaria*”

Ubicación: Centro Tecnológico de La Rioja (Logroño).

Día 23/04/2013.- “*Nuevos avances para mejorar la calidad y la conservación de los productos*”

Ubicación: Centro Tecnológico de La Rioja (Logroño).

Día 24/04/2013.- “*El consumidor en el centro de la innovación. Estrategias para conocerlo y entenderlo*”

Ubicación: Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria (Calahorra).

Día 25/04/2013.- “*Procesos eficientes en la industria alimentaria. Reducción de costes y sostenibilidad*”

Ubicación: Centro Tecnológico de La Rioja (Logroño).

Día 26/04/2013.- “*Neuromarketing. Cómo conectar con los sentimientos y las emociones de los clientes*”

Ubicación: Centro Tecnológico de La Rioja (Logroño)

La asistencia es totalmente gratuita. Rellena el formulario de inscripción de cada jornada (tantos como jornadas). Si quieres asistir a todas las jornadas cumplimenta sólo este [formulario general](#).



Centro Tecnológico de La Rioja (Logroño)



CITA (Calahorra)

JORNADA 22/04/2013

Productos saludables.
Oportunidades para la
Industria Alimentaria.

Ubicación

Centro Tecnológico de la Rioja (Fombera- Logroño)

Dirigida

A personal técnico y directivo de las industrias alimentarias así como a personal científico e investigador relacionado con el mundo de la alimentación y de la salud.

Inscríbete de forma totalmente gratuita rellenando el siguiente [formulario](#).

Programa

10:00 – 10:15.- Recepción de asistentes. Inauguración.

10:15 – 11:00.- *“Evolución y oportunidades de los alimentos funcionales”*

Ponente: Francisco José San José. Investigador del CITA-Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria. Licenciado en Tecnología de los alimentos.

11:00 – 11:45.- *“Envejecimiento activo: El nuevo mercado senior”*

Ponente: Matxalen Uriarte. Responsable del Área de Nuevos Alimentos – Unidad de Investigación Alimentaria. AZTI-TECNALIA. Doctora en Bioquímica por la Universidad de Lovaina (Bélgica). Dedicada a la investigación médica durante más de 10 años. Ha trabajado en la Universidad de Oviedo, Instituto Citológico de Valencia (CSIC). Desde 2004 trabaja en investigación alimentaria, en AZTI. En los primeros años trabajó en el Área de sistemas de detección de contaminantes y parámetros de calidad, para posteriormente ocupar su puesto actual.

11:45 – 12:15.- Pausa. Café

12:15 – 13:00.- *“Alimentos funcionales: posibilidades reales de mejorar la salud mediante la alimentación”*.

Ponente: Guillermo Reglero. Catedrático de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Autónoma de Madrid y director del Instituto Imdea-Alimentación, es experto en ingredientes alimentarios bioactivos y productos funcionales.

13:00 – 13:45.- *Taller práctico para el fomento de la innovación. ¡Encuentra INNOVANDO!*: En el día a día tienes que superar pequeños retos que van marcando tú futuro y en el que la innovación te echa una mano ¿Serás capaz de superar un nuevo reto y encontrar la sustancia más saludable sólo ayudándote de la innovación?

Taller a cargo de **ESCIENCIA**, empresa experta en actividades de divulgación científica.

13:45-14:00.- Preguntas, discusión y debate.

13:30.- Clausura y cierre.



JORNADA 23/04/2013

Nuevos avances para mejorar la calidad y la conservación de los productos.

Ubicación

Centro Tecnológico de la Rioja (Fombera- Logroño)

Dirigida

A personal técnico y directivo de las industrias alimentarias así como a personal científico e investigador relacionado con el mundo de la alimentación y de la salud.

Inscríbete de forma totalmente gratuita rellenando el siguiente [formulario](#).

Programa

10:00 – 10:15.- Recepción de asistentes. Presentación de la jornada.

10:15 – 11:00.- *"Recubrimientos comestibles que alargan vida útil y protegen al alimento"*

Ponente: Emilio San Martín. Licenciado en Ciencias Químicas e investigador del CTIC-Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja.

11:00 – 11:45.- *"Papel de los microorganismos en los procesos fermentativos"*

Ponente: Raquel Virto Resano. Responsable del Dpto de Bioprocesos del área I+D+i en CNTA. Licenciada en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Doctora por la Univesidad de Zaragoza.

11:45 – 12:15.- Pausa. Café

12:15 – 13:00 .- *"Tecnologías Alternativas de Proceso para nuevos conceptos de Productos Alimenticios"*

Ponente: Pierre Picouet. Investigador del Departamento de Procesado de alimentos. IRTA. Doctor en Física de Materiales de la Universidad de Friburgo (Suiza). Investigador especializado en tecnologías alternativas de proceso de conservación para diferentes sectores alimenticios y en la aplicación de sistemas de control en línea no destructivos.

13:00 – 13:45.- *Taller práctico para el fomento de la innovación. ¡Pégate a la INNOVACIÓN!*: Pega los fragmentos que te llevarán a la palabra secreta para descubrir nuevos métodos de conservación de los alimentos.

Taller a cargo de **ESCIENCIA** empresa experta en actividades de divulgación científica.

13:45-14:00.- Preguntas, discusión y debate.

13:00.- Clausura y cierre.



JORNADA 24/04/2013

El consumidor en el centro de la innovación. Estrategias para conocerlo y entenderlo.

Ubicación

CITA- Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria (Calahorra) Polígono Tejerías Norte. C/ Los Huertos 2

Dirigida

A empresas agroalimentarias y personas relacionadas con el mundo de la alimentación y el marketing alimentario.

Los asistentes conocerán los estudios y las herramientas que permiten conocer y predecir el comportamiento del consumidor para integrarlo en la estrategia empresarial de desarrollo y comercialización de nuevos productos.

Inscríbete de forma totalmente gratuita rellenando el siguiente [formulario](#).

Programa

10:00-10:15.- Recepción de asistentes. Presentación de la jornada.

10:15 - 11:00.- *"Creating the FOODture, el consumidor como eje central de la I+D+i alimentaria"*

Ponente: Leire Barañano Orbe. Directora de la Unidad de Negocio alimentario. AZTI-TECNALIA. Ha trabajado en el Grupo Eroski, como Directora de Marketing Cliente-Marca y ha realizado funciones de Miembro vocal en la Comisión Permanente de Mondragón Corporación Cooperativa, de Eurocoop, del Patronato de Fundación AZTI, del Patronato de Fundación Basque Culinary Center y del Consejo Asesor de Broseta Abogados.

11:00 - 11:45.- *"Interacción creativa con el consumidor. Plataforma Mundo Sabor"*

Ponente: Elena Romero. Doctora en Ciencias Químicas por la UR. Investigadora del CTIC-Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja y responsable del Área Sensorial del CTIC/CITA. Ha promovido la creación y dinamización de la plataforma Mundo Sabor.

11:45 - 12:00.- Pausa. Café

12:00 - 12:45.- *"Innovación: ¿Para el consumidor?"*

Ponente: Gemma Trigueros Segura. Coordinadora de Alimentación de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) y y Responsable de actividades de Lobby Internacional para el grupo Euroconsumers en temas alimentarios. Miembro del Food Group del BEUC (oficina europea de asociaciones de consumidores) y del Consejo Consultivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

12:45 - 13:30.- *"La innovación en la escucha; una forma diferente de conexión con el cliente"*

Ponente: Josu Madariaga Del Solar. Responsable del Departamento Escucha al cliente de Eroski. Licenciado en Ciencias Empresariales, Master en Dirección de empresas de Distribución. Su trayectoria en Eroski comienza hace 18 años, habiendo pasado por diferentes puestos: Gerente en varios hipermercados, Director nacional de operaciones de hipermercados, Adjunto de Dirección.

13:30 - 14:00.- *Taller práctico para el fomento de la innovación. ¡Da una pincelada a tus ideas con INNOVACIÓN!: ¿Serás capaz de aportar nuevas ideas para integrar al consumidor en la innovación?. Escribe tú mensaje de una manera innovadora.*

Taller a cargo de **ESCIENCIA** empresa experta en actividades de divulgación científica.

14:00.- Clausura y cierre.



JORNADA 25/04/2013

Procesos eficientes en la industria alimentaria. Reducción de costes y sostenibilidad.

Ubicación

Centro Tecnológico de la Rioja (Fombera- Logroño)

Dirigida

A personal técnico y directivo de las industrias alimentarias así como a empresas afines relacionadas con la eficiencia de costes en la IAA.

Inscríbete de forma totalmente gratuita rellenando el siguiente [formulario](#).

Programa

10:00 – 10:15.- Recepción de asistentes. Presentación de la jornada.

10:15 – 11:00.- *"Optimización de procesos - Metodología Lean aplicada a la Industria Agroalimentaria"*

Ponente: José Miguel Sandín Romano. Organización Industrial y Procesos, Gestión de Proyectos y Formación Lean. Ingeniero Técnico Industrial, Posgrado en Dirección de Operaciones, Logística y Producción, Master en Tecnologías Avanzadas de la Producción. Certificación internacional PMP, Miembro del Project Management Institute.

11:00 – 11:45.- *"Eficiencia energética: casos prácticos aplicados en la IAA"*

Ponente: Almudena Gómez. Investigadora del CITA.- Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria. Ingeniero Agrónomo por la Universidad Pública de Navarra y Master en Tecnología y Calidad en Industrias Agroalimentarias por la Universidad Pública de Navarra. Actualmente se encuentra en proceso de realización de la Tesis Doctoral.

11:45 – 12:00.- Pausa. Café

12:00 – 12:45.- *"Análisis de Ciclo de Vida y Huella de carbono: Una oportunidad en la mejora del proceso productivo"*

Ponente: Julio Blanco. Profesor Titular de Universidad de La Rioja en el Departamento de Ingeniería Mecánica. Director de Estudios del Grado en Ingeniería Mecánica. Destaca su labor como desarrollador de elementos industriales con alta componente innovadora, reflejada en las más de 21 patentes..

12:45 – 13:30.- *"La eficiencia en el uso del agua como un factor de diferenciación en la industria agroalimentaria"*

Ponente: José Manuel Moreno Paez. Responsable del departamento de Medio Ambiente de C, Soluciones Empresariales. Máster en ingeniería y gestión medio ambiental y técnico proyectista en energías renovables. Desde el año 2.008 es el responsable del servicio de Ingeniería Ambiental de C, Soluciones Empresariales del Valle del Ebro S.L.U. En los últimos 4 años ha adquirido una gran experiencia y profundizado en la gestión y uso del agua en los procesos productivos del sector agroalimentario, siendo el coordinador técnico en el desarrollo del proyecto EFACUA, Proyecto Piloto de la Red Rural Nacional sobre la gestión del agua y la mejora de la eficiencia en su uso en el Sector Agroalimentario.

13:30 – 14:00.- *Taller práctico para el fomento de la innovación. ¡Conecta la INNOVACIÓN!: ¿serás capaz de reducir costes y conseguir electricidad de manera sostenible?. Una pista: la Innovación.*

Taller a cargo de **ESCIENCIA** empresa experta en actividades de divulgación científica.

14:00.- Clausura y cierre.



SEMINARIO 26/04/2013

Neuromarketing. Cómo conectar con los sentimientos y las emociones de los clientes.

Ubicación

Centro Tecnológico de la Rioja (Fombera- Logroño)

Dirigida

A personal técnico y directivo de las industrias alimentarias y afines relacionadas con la cadena de valor de los productos. También a empresas de marketing, publicidad y comunicación.

Inscríbete de forma totalmente gratuita rellenando el siguiente [formulario](#).

Horario

De 10:00 a 13:00 h. (Pausa-café a las 11:30)

La Neurociencia muestra de forma concluyente el modo en que las personas perciben, se emocionan, sienten y deciden. Estas técnicas son de gran interés en el campo del marketing ya que por fin puede saberse qué hacer y cómo hacerlo para satisfacer al cliente y lograr su fidelización.

El objetivo del seminario es exponer las técnicas de Neuro-marketing útiles para el desarrollo de la industria alimentaria y proponer las claves para su aplicación práctica.

Contenido

- 1- Dimensión racional y emocional del cliente.
- 2- Cómo indagar en la mente del consumidor.
- 3- Las claves del Neuromarketing.
- 4- Herramientas para los mercados de consumo.
 - El producto en toda sus dimensión.
 - La neurocomunicación.
 - La multisensorialidad.
 - El emotional packet.
- 5- Aplicación práctica del Neuromarketing a la industria alimentaria.

Ponente: **Javier García San Vicente.**

Economista, director de HPA Marketing & Innovación. 25 años de experiencia en actividades comerciales y de marketing. Ha colaborado con más de 100 empresas, cinco universidades, decenas de asociaciones patronales y centros tecnológicos. Autor de varios libros y artículos. Apasionado por el desarrollo de la inteligencia comercial y de marketing de personas y organizaciones.

13:00 – 13:30.- Taller práctico para el fomento de la innovación. ¡Conecta la INNOVACIÓN!: La presentación de un producto tiene mucho que decir. Echa mano de la innovación para conseguir que tú invento sea el más innovador.

Taller a cargo de **ESCIENCIA** empresa experta en actividades de divulgación científica.

