

El proyecto INCREA (INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD ALIMENTARIA), impulsado por CLUSTER FOOD+i, tiene el objetivo de incrementar la competitividad de la industria alimentaria, y en concreto la de transformados vegetales.

INCREA incide en el fomento del diseño y el desarrollo de productos vegetales de alto valor añadido, el aumento de la inversión empresarial en actividades y proyectos innovadores, la promoción de la innovación colaborativa entre todos los agentes que componen la cadena de valor del sector, y en la identificación de nuevas oportunidades y modelos de negocio.

En el marco de esta estrategia se organiza el ciclo formativo "Inno Business" dirigido a la FORMACIÓN DIRECTIVA EMPRESARIAL desde la perspectiva de la innovación (en los negocios, en las personas y en los procesos). Este ciclo, que se va a desarrollar a lo largo de tres sesiones que tendrán lugar los días 19 de octubre, 8 y 29 de noviembre, tiene el propósito principal de abordar la innovación y anticiparse con talento al continuo cambio en el sector agroalimentario para ser más competitivos.

Para poder ampliar detalles del proyecto o adherirse a INCREA, puede ponerse en contacto por correo electrónico en el mail: [comunicacion@increa.es](mailto:comunicacion@increa.es) o consultar la web: [www.increa.es](http://www.increa.es). La adhesión al proyecto INCREA y la asistencia a las actividades es gratuita (previa inscripción).

El proyecto INCREA (INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD ALIMENTARIA) se desarrolla gracias al convenio firmado en 2017 por el Gobierno de La Rioja, a través de la Dirección General de Innovación, y CLUSTER FOOD+i (Clúster Alimentario del Valle del Ebro).

ANTICIPARSE AL CAMBIO EN EL SECTOR  
AGROALIMENTARIO INNOVANDO

# Inno Business

Jornadas de  
formación  
directiva



Políg. Tejerías Norte  
C/ Los Huertos, 2  
26500 Calahorra  
La Rioja · España  
Tel: 34 941 369 263  
[comunicacion@increa.es](mailto:comunicacion@increa.es)

# IN CRE A18

# IN CRE A

# INNOVANDO EN LA MANERA DE COMPETIR: claves para la mejora competitiva

**19 OCTUBRE VIERNES**

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA RIOJA Logroño

**09.00 - 9.30** Inauguración. Presentación y objetivos.

**09.30 -10.20** **MÓDULO 1.** Nuevos productos e ingredientes.

- Productos que marcan la diferencia. Tendencias y desarrollos presentes. (Ctic Cita)
- Ingredientes de natural claves para la alimentación. (TECNALIA)

**10.20 -11.10** **MÓDULO 2.** Envases del futuro.

- Ecodiseño y reciclaje. (TheCircularLab ECOEMBES)
- Nuevos materiales para nuevas demandas de consumo. (AITIIP)

**11.10 -12.20** **MÓDULO 3.** Procesos eficientes.

- Hacia la fábrica del futuro. Procesos eficientes y optimizados. (TECNALIA)
- Digitalización de procesos y servicios. (VISCOFAN)

**12.20 -13.10** **MÓDULO 4.** Experiencias empresariales.

- Mesa redonda con empresas. (FLORETTE, VISCOFAN, RIBEREBRO, VÉGOLA)
- Presentación lanzadera de nuevos proyectos. (CLUSTER FOOD+i)

**13.10 -14.00** Networking. Aperitivo.

# INNOVANDO EN LAS PERSONAS: cómo prepararse para el cambio

**8 NOVIEMBRE JUEVES**

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA RIOJA Logroño

**11.00-12.45** "Cuando el cambio pasa por nosotros". Conferencia a cargo de **Xavier Marcet** sobre las claves para el liderazgo y transformación personal en entornos de cambio acelerados.

**12.45-13.00** Descanso.

**13.00-13.30** Taller sobre la innovación en personas utilizando la metodología Playing Cards propia de "Lead to Change".

**13.30-14.00** Networking. Aperitivo.

## PONENTE

**XAVIER MARCET**



Presidente de la consultora de innovación estratégica "Lead to Change" (LTCproject) orientada a ayudar a las empresas a desplegar modelos de innovación dirigidos a resultados, y a prestarles apoyo en el desarrollo de sus proyectos de innovación y emprendimiento corporativo. Experto en strategy, innovation management and entrepreneurship, corporate communication.

# INNOVANDO EN LOS PROCESOS: el uso de la creatividad culinaria

**29 NOVIEMBRE JUEVES**

"II ENCUESTRO CULINARIO INCREA"  
BASQUE CULINARY CENTER San Sebastián

**10.15 - 10.30** Bienvenida a los asistentes.

**10.30 - 11.00** Presentación del plan de trabajo. Lanzadera nuevos productos. Creatividad culinaria.

**11.00 - 13.00** Presentación de prototipos y valoración. Viabilidad de industrialización.

**13.00 - 13.30** Debate final. Próximos pasos.

**13.30 - 14.00** Networking. Aperitivo.

El objetivo es ayudar a las empresas asistentes a **identificar nuevos campos de desarrollo de producto.**

El eje temático es el **desarrollo de nuevos productos en base a ingredientes diferenciales** (saludables, naturales, vegetal, hipersensoriales, tecnológicos...).

**RESERVA TU PLAZA EN:**  
<http://www.increa.es>

Centro  
Tecnológico  
de La Rioja

basque culinary center