

IN CRE A18



Inno Business

Jornadas de formación directiva 2018

Lanzadera de nuevos proyectos

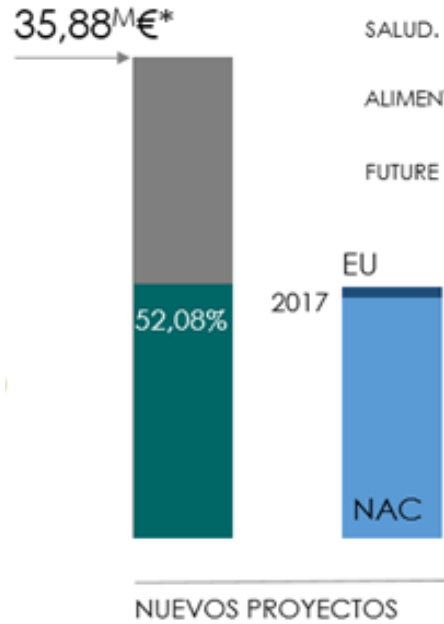
19 octubre, Centro Tecnológico de La Rioja



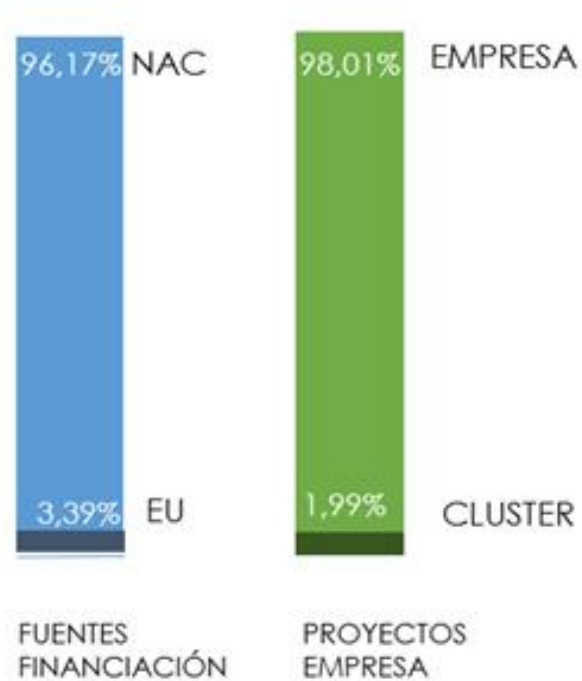


FOOD+i en cifras

2018



Total cartera_ 23 proy. abiertos



IN
CRE
A18



Lanzadera de proyectos



Necesidades/
Oportunidades
empresa

Validación
Capacidades

Constitución
Consortio

Presentación
Cord. Proyecto



Próximas acciones FOOD+i



INDUSTRIA 4.0



NUEVOS
ENVASES



NUEVOS
PRODUCTOS



ECONOMIA
CIRCULAR

Próximamente actividades INCREA18



JUEVES 8 NOV
Centro Tecnológico de La Rioja
AV. ZARAGOZA 21. LOGROÑO

Jornada gratuita,
asistencia previa
inscripción.

INCREA18

II JORNADAS INCREA
Ciclo de formación directiva
2ª Jornada
Inno Business
INNOVANDO EN LAS PERSONAS

Cómo prepararse para el cambio

Programa

- 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.



Inscríbete aquí



JUEVES 29 NOV
Basque Culinary Center
SAN SEBASTIÁN

Jornada gratuita,
asistencia previa
inscripción.

INCREA18

II JORNADAS INCREA
Ciclo de formación directiva
3ª Jornada
Inno Business
INNOVANDO EN LOS PROCESOS

II ENCUENTRO CULINARIO INCREA
El uso de la creatividad culinaria

Programa

- 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.

OBJETIVO



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, hipersensibles, tecnológicos...).



Inscríbete aquí



INCREA18



Formación INCREA19

**Evaluación sensorial
y análisis consumidor
como herramienta de
innovación de la
Industria
Alimentaria
10 horas**

**Cómo dominar el
proceso desarrollo de
nuevos productos
10 horas**

**Cómo mejorar mis
habilidades directivas
40 horas**



Gobierno
de La Rioja

ir
Sistema Riojano
de Innovación



**IN
CRE
A18**

Raquel Gómez Martínez rgomez@clusterfoodmasi.es

¡Gracias!

Ctra. Nac.120 Km 22,8
26315 Alesón,
La Rioja, España.
Tel: 34 941 369 263

comunicacion@increa.es