

1 - Totes les pimes poden innovar - Recull S/Q119 (2 d'octubre de 2013)

Objectiu:

Explorar i reflexionar sobre les possibilitats que les empreses de la Xarxa Productes de la Terra tenen al seu abast per innovar en el seu model de negoci.

Durada: 4 hores

Continguts:

- L'actitud com 1^a clau de la innovació.
- Repensar el model de negoci per vendre més.
- Orientació radical al client.
- Com ho fan els millors. Exemples de Pimes innovadores.
- Les tecnologies i Internet com eines per aportar valor diferencial.



Jubert & Partners SL

Joan Jubert Mangado

*Professor Mercantil. Llicenciat en ADE (ESADE).
Àmplia experiència com a formador i consultor
empresarial en l'àmbit de la innovació*

2- Innovació tecnològica al sector de productes alimentaris locals i de qualitat - Recull S/Q114 (23 d'octubre de 2013)

Objectiu:

Donar a conèixer solucions tecnològiques i de millora de processos que permetin millorar aspectes concrets dels productes alimentaris locals i de qualitat.

Durada: 4 hores

Continguts:

- Com allargar la vida comercial del producte?
- Com mantenir la frescor i sabor natural del producte?
- Envasament al buit versus MAP
- Com passar d'una producció casolana a major escala
- Tecnologies que ajuden a l'exportació de productes

La documentació de referència són les 5 fitxes elaborades per l'IRTA (abans Centa) del document *Fitxes d'Innovació productiva per a les empreses i ens locals de la Xarxa Productes de la Terra*.

La sessió es farà a la seu de l'IRTA la qual cosa permetrà fer la sessió amb demostracions in situ de les actuacions proposades.



**IRTA - Institut de Recerca i tecnologies
agroalimentàries**

Pere Duran

*Llicenciat en CC Químiques, Master en bioquímica i
Doctor en nutrició.
Expert en tecnologies dels aliments*



**IRTA - Institut de Recerca i tecnologies
agroalimentàries**

Brigitte Martínez

*Llicenciada en Ciència i tecnologia alimentària,
Màster en nutrició humana i qualitat dels aliments i
Enginyera tècnica agrícola
Experta en tecnologies dels aliments*

3. Innovació gastronòmica amb els productes alimentaris locals i de qualitat (12 de novembre 2013)

Objectiu:

Donar a conèixer les possibilitats d'innovació en l'àmbit de les aplicacions gastronòmiques dels productes alimentaris locals i de qualitat

Durada: 4 hores

Continguts:

- Explicació de l'activitat de la Fundació Alicia en general i en relació amb el patrimoni agroalimentari
- Introducció de la gastronomia basada en producte local
- Com innovar en productes amb valor gastronòmic
- Aplicacions gastronòmiques concretes basades en les *Fitxes d'innovació productiva* de la Xarxa Productes de la Terra

La sessió es farà a la seu de la Fundació Alicia



Fundació Alicia

Jaume Biarnés

*- Cuiner i membre de l'equip de recerca de la
Fundació Alicia. Ha treballat en diversos
restaurants entre ells el Bulli*

4. Negocis en les Xarxes Socials - Recull S/TC14 (10 de desembre de 2013)

Objectiu:

Conèixer les possibilitats que les xarxes socials ofereixen a les empreses per publicitar-se, trobar potencials clients, proveïdors i inversors.

Durada: 4 hores

Continguts:

- Les xarxes socials i el web 2.0:
 - estratègies per a l'ús de les xarxes socials
 - models de negoci per al web 2.0
 - anàlisi dels resultats i revisió d'estratègia
- Posicionament als buscadors: google adwords



Training Low Cost SL

Carles Marsal Cervantes

*Tècnic superior en audiovisuals i postgrau en
disseny i comunicació gràfica
Àmplia experiència docent en Xarxes socials i
networking*

5. Com Innovar per crear nous productes alimentaris de qualitat vinculats al territori - Recull TA/IN/ES1 (1er trimestre 2014)

Objectiu:

Ajudar a les empreses de la Xarxa Productes de la Terra a crear nous productes alimentaris locals i de qualitat a partir del patrimoni gastronòmic existent i de la innovació aplicada al sector.

Metodologia:

2 sessions grupals (7h) més 3 sessions d'assessorament individualitzat (5,5h) per a cada empresa participant.

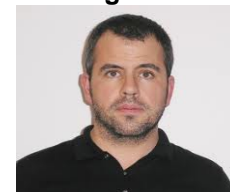
Continguts:

- 1^a sessió grupal: tècniques de creativitat. per generar idees de nous productes i fer una primera valoració del seu interès i aplicabilitat.
- 1^a sessió individual: assessorament pel que fa al desenvolupament de nous productes
- 2^a sessió indiv: assessorament en la realització de les proves dels productes que poden tenir una major aplicabilitat
- 2^a sessió grupal: Valoració de les proves dels nous productes i donar orientacions per a la millora abans de posar-los a la venda
- 3^a sessió individual: orientacions per provar els productes en el mercat

Centre de Desenvolupament Rural integrat de Catalunya - CEDRICAT



Marta Rancaño i Conejero
*Llicenciada en Ciències
ambientals, àmplia
experiència docent en
temes relacionats amb el
desenvolupament rural i
els productes alimentaris
locals i de qualitat*



Oriol Urgell - Enginyer
agrònom i llicenciat en
ciència i tecnologia dels
aliments.
*Àmplia experiència en el
desenvolupament de
noves indústries
agroalimentàries*



Laia Sendra Castrelo
*Llicenciada en ADE.
Assessora d'empreses en
l'elaboració de d'estudis
de marcat i plans
estratègics de negoci*