

## TALLER PRÁCTICO: DESARROLLO, REFORMULACIÓN Y MEJORA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INNOVADORES Y SALUDABLES

**DIA:** Miércoles 11 de abril de 2018

**HORA:** De 9:00 a 13:00 horas

**LUGAR:** Salón de actos de Femepa (C/ León y  
Castillo 89-5º piso – Las Palmas de GC

La innovación y la diversificación en los productos ofrecidos por la industria se ha convertido en un factor decisivo en el contexto de economía globalizada y cada más exigente en el que nos encontramos.

El **Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas 2017-2020 impulsado por el Ministerio de Sanidad a través de AECOSAN** junto a las exigencias de los consumidores y las tendencias de la UE, da respuesta a una revolución que se está produciendo en un mercado que está exigiendo acometer proyectos de desarrollo y reformulación alineados con requerimientos de salud (reducción de azúcares añadidos, sal y grasas saturadas).

En este sentido, son también claves el enfoque específico de los esfuerzos empleados en las **estrategias de comunicación, diseño y presentación de los productos** para resaltar su calidad y sus cualidades Innovadoras y saludables y hacerlos más atractivos al consumidor.

Con el fin de facilitar estrategias de desarrollo a las industrias canarias, **contaremos con Técnicos Expertos de INNOFOOD i+D+i, empresa especializada en la innovación y desarrollo de productos diferenciados para la industria alimentaria, de KINEWA Ideas del País S.L., agencia de marketing y comunicación con amplia experiencia en la planificación estratégica, creatividad y diseño de envases para productos de alimentación, y de EVALUE INNOVACION S.L., consultora especializada en la financiación pública de la innovación a través de incentivos fiscales a la I+D+i.**

Asimismo, y con el objetivo de poder profundizar en sus necesidades particulares, **al finalizar el taller se realizarán encuentros bilaterales de 15 min entre los ponentes y aquellas empresas que lo deseen.**

### PROGRAMA

**9:00** Registro de asistentes. Acreditación

**9:15** Compromiso de la industria alimentaria y de bebidas para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas 2017-2020. Apuesta por la innovación y la salud

**9.45** Estrategias para desarrollar nuevos productos para la industria alimentaria:

- Análisis de mercado y tendencias
- Gestión de la innovación
- Desarrollo integral de nuevos productos saludables

**10.15** Diseño de packaging e imagen de producto

- Estrategias de marketing y comunicación de productos
- Tendencias innovadoras y sostenibles en el diseño de envases y embalajes

**11:00** Incentivos Fiscales a la I+D+i

**11:30** Exposición de casos de éxito

**11.45** Debate y preguntas

**12:00-13:00** Encuentros Bilaterales

### PONENTES

- José María Fernández, *Director General de INNOFOOD*
- José Ramón Fernández, *Director de Desarrollo de Negocio de INNOFOOD*
- Reinaldo Sosa, *Socio y Director de Arte en KINEWA Ideas del País S.L.*
- Ruymán Moreno, *Socio y Director Creativo Ejecutivo en KINEWA Ideas del País S.L.*
- David Hunter *Socio / Director Técnico de EVALUE INNOVACION S.L.*

Este taller práctico está destinado prioritariamente a directivos, jefes de producción, técnicos y responsables de las industrias alimentarias

**AFORO LIMITADO.** Asistencia gratuita previa inscripción en el siguiente [\*\*ENLACE\*\*](#)

Colaboran:

**innofood**  
INNOVACIÓN Y DESARROLLO



**KINEWA**  
Ideas del país