

LA GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR DE APERITIVOS

El sector se adapta a marchas forzadas a los cambios de la nueva era, para poder ofrecer una respuesta eficaz cuando la economía se recupere y salir reforzado de la coyuntura actual. Este XI Seminario de Productos de aperitivo quiere ayudar a las empresas que lo forman, caracterizadas por ser de las más dinámicas de la industria alimentaria, a canalizar adecuadamente sus esfuerzos, situándose adecuadamente en la nueva realidad, para lo que nuestro objetivo es, ahora más que nunca, crear un clima integrador y de colaboración entre todos los agentes de la cadena que permita buscar las oportunidades que nos abre la nueva realidad.

09.30 h - Acreditación participantes.

10.00 h - APERTURA Presidente AFAP. **D. Josep María Magriñá.**
Presentación de la jornada y bienvenida.
Director General de FIAB. **D. Horacio González-Alemán.**
Objetivos para 2012 de la industria alimentaria y exposición de los esfuerzos que se están desarrollando desde FIAB y las asociaciones (AFAP).

10.30 h - **BLOQUE I. El peso de la innovación en la cesta de la compra: realidad y retos en los mercados de productos de consumo por impulso**

NIELSEN – **D. Víctor Martínez Gándara**, Client Team Manager.
Análisis de la innovación en este sector y la importancia de dimensionarlo para que cada empresa se adapte a las tendencias nacionales e internacionales.

CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE MÁLAGA (CEM)
Dña. Patricia Iglésias Sánchez
Coordinadora del área de proyectos CEM.
Inclusión de la innovación en la cultura de empresa.

11.30 h - Descanso [COFFE BREAK]

11.45 h - **BLOQUE II. Nuevos modelos de gestión de la innovación.**
BRAIN VENTURES (Brand Intelligence & Communications Strategy).
D. Antonio Monerris, Socio-fundador. Comportamiento que debe tener una empresa frente a la innovación.

DALLANT. Xavier Riera, Director de Marketing. Nuevos sabores y tendencias en el sector del aperitivo - Drivers de la innovación en el sector del aperitivo.

GALLINA BLANCA STAR. Mónica Mateu, Innovation Ecosystem Manager. Empresa líder que potencia la innovación con una particular dinámica de trabajo y expansión, perfectamente definida.

13.00 h - **NOS MOVEMOS EN TORNO AL CONSUMIDOR: CONCURSO DE LOS MEJORES PRODUCTOS DE APERITIVO.**

Todos los participantes realizan una cata ciega entre los diferentes productos presentados a concurso.

7 Categorías:

MEJOR PATATA FRITA - MEJOR APERITIVO FRITO -
MEJOR EXTRUSIONADO - MEJOR FRUTO SECO -
MEJOR HORNEADO - MEJOR PACKAGING -
PRODUCTO MÁS INNOVADOR

Y el producto más votado de todas las categorías será el
MEJOR PRODUCTO DEL AÑO 2012

14.00 h - ALMUERZO

15.30 h - **BLOQUE III. Mesa redonda: las nuevas relaciones entre fabricantes y distribuidores para estimular el consumo**

D. Quique Hernández, Director General de **PEPSICO FOODS IBERIA.**

D. Jose Vicente López, Director General del Grupo de Empresas **MERCADALIA (DAMEL/CASAMAYOR/KELIA).**

D. Santiago Sala, Director General del Grupo de empresas **APERITIVOS Y EXTRUSIONADOS / PAPAS VICENTE VIDAL / APERITIVOS GUS.**

D. Juan López, Director General de **ALBA-5** y Presidente de la compañía **TOSTADOS Y FRITOS, S.A.**

D. Raúl Salas, Manager Retail de **CONWAY.**

D. Joaquín Vendrell, Jefe de Compras de **MAKRO.**

MODERADOR - D. José Ramón Luna, Socio Director **DESAFÍO COACHING.**

17.30 h - CLAUSURA - Secretaria General de Agricultura y Alimentación del MAGRAMA. **Dña. Isabel García Tejerina.**

17.45 h - ENTREGA DE PREMIOS del IX Concurso de Productos de Aperitivo.