

Jornada Innovació entre socis del Clúster Gourmet de Catalunya

Data: Dijous 7 d'Abril de 2016 de 10h a 13h00

Lloc: Barcelona (Adreça pendent confirmació)

10h-12h15 Despertar la vostra creativitat i posar-la al servei de la innovació dels vostres productes

- 10h-10h30 EL REPTE DE LA INNOVACIÓ PER A PIMES ALIMENTÀRIES
Xavier Ferràs, Degà de la Facultat d'Empresa i Comunicació de la Universitat de Vic (UVIC)
- 10h30-12h15 TÈCNIQUES DE CREATIVITAT AL SERVEI DE LA INNOVACIÓ
Innovar és una necessitat vital per qualsevol empresa, encara més en un sector tan competitiu com l'alimentari, però com es pot fer des de la realitat d'una empresa petita? Desenvoluparem una sèrie d'activitats participatives com la SCAMPER o la caixa d'idees per ajudar als socis a treure el seu jo més creatiu i innovador.
Activitats dirigides dissenyades per la unitat d'emprenedoria UVIC - Smart Food Innovation

12h15-12h45 Presentar les activitats proposades en aquest àmbit:

Actualitzarem les propostes d'activitats obertes per a inscriure's (estudi d'hàbits i tendències de consum, observatori de consumidors) i presentarem el Curs de Innovació Alimentària UVIC- Smart Food Innovation programat pel Maig.

12h45-13h: Exposar el vostre punt de vista sobre com el clúster gourmet pot contribuir a la innovació de les empreses

Inscripcions a gerent@cataloniagourmet.cat.

Sessió adreçada als socis del Clúster Gourmet de Catalunya

Membre de:



Amb el suport de:

