

## Jornada: Innovació en productes saludables

### Seminari tècnic i de gestió de la innovació. Projecte FOODSME-HOP

Dilluns, 18 de Setembre 2012. Auditori Campus agroalimentari IRTA- Monells

#### AGENDA

9:15 - 9:30	Acollida
9:30 - 9:45	Obertura de la jornada <i>Joan Tibau, Director IRTA Monells</i>
9:45 - 10:15	Presentació projecte FOODSME-HOP. Innovació i Vigilància Tecnològica. <i>Catalina Pérez, coordinadora de projectes IRTA</i>
10:15 - 11:00	“No innovis, sigues innovador”. <i>Enric Bayó, Cap de Gestió de la Innovació. ACCIÓ</i>
<b>11:00 - 11:30</b>	<b>Pausa cafè</b>
11:30 - 12:30	Cercant nous horitzons. Sessió de creativitat i Innovació. <i>Miquel Àngel Oliva. Novagroup</i>
12:30 - 13:30	Estratègies per la reducció de sal en productes carnis. Cas pràctic: reducció de sal en pernil curat. <i>Elena Fulladosa, Investigadora IRTA</i>
<b>13:30 - 14:30</b>	<b>Dinar</b>
14:30 - 15:30	Innovacions i utilització de greixos en productes alimentaris. Cas pràctic: Omega 3 en formatges. <i>Jean David LEAO. ITERG - Institut de corps gras. Pessac, França</i>
15:30 - 16:15	Gestión de proyectos de I+D+i. Ciclo de vida, aspectos claves, técnicos y financieros. <i>María García Rosa, Jefe de Proyectos, Fundecyt. Badajoz, España</i> <i>Rosa M<sup>a</sup> Mendez, Técnico de Proyectos, Fundecyt. Badajoz, España</i>
16:15 - 16:45	Eines per innovar. Interactive Technology Portal (ITP). Projecte High Tech Europe <i>Sergi Costa, Coordinador de projectes. IRTA</i>
16:45 - 17:15	Intercanvis, comentaris i preguntes  Cloenda de la jornada. Possibilitat de visita a les instal·lacions del Centre de Noves tecnologies alimentaries CENTA-IRTA

*La jornada és gratuïta i les places limitades. Les inscripcions s'hauran de fer abans del XXX de Setembre mitjançant el següent enllaç:*

<https://docs.google.com/spreadsheets/viewform?fromEmail=true&formkey=dHNES09zR3Y4NHA1cm0wRHZMWTN3OHc6MA>