

Agenda EIT Food SME Workshop

Producción agroalimentaria sostenible: oportunidades para la innovación en las PYMEs

Hotel Sercotel Valladolid | 47014 Valladolid

10 de diciembre 2019 (Calle de Puerto Rico, s/n -47014, Valladolid, España)

09.45-10.00	Registro	
10.00 - 10.10	Apertura de la jornada. Cristina Ramírez. Directora, VITARTIS	
10.10 -11.00	10.10 - 10.30	El papel de EIT Food como promotor de la innovación en el sector agroalimentario. Lara Rodríguez. RIS Project Manager, EIT Food
	10.30 – 11.00	Economía circular en el sector alimentario. Jaime Zufía. Coordinador de Procesos Eficientes y Sostenibles, AZTI
11.00 - 11.15	Pausa café	
11.15 - 12.15	Casos de éxito inspiradores de empresas y startups	
	FELTWOOD	Eco-materiales a partir de residuos vegetales. Oscar Longares
	SOUJI	Transformación de aceite vegetal usado en jabón “en un minuto” Catalina Trujillo Villa
	CONSERVAS SERRATS	Ecoeficiencia y adaptación de los principios de economía circular en el proceso de conservas de pescado Mónica Gutiérrez, AZTI
	AUSOLAN	Sistema de evaluación de la sostenibilidad de productos locales en menús de colectividades Amaia Agirre Inza

12.15 - 13.50	Taller de co-creación. Dinamizado por AZTI y EIT Food	
	12.15 – 13.05	Exploración de los grandes retos del sector
	13.05 – 13.50	Oportunidades para la innovación: Construyendo nuestro modelo de negocio, más eficiente y sostenible
13.50 - 14.00	Conclusiones y clausura	
14.00	Lunch	

