



Jornadas de innovación 2017

20.09.17, Valencia

Gestión y control de riesgos microbiológicos en la industria alimentaria

La calidad y seguridad alimentaria de un alimento son aspectos clave para el consumidor. Durante la elaboración, conservación, preparación y consumo de alimentos pueden aparecer diversos riesgos con impacto en la calidad del producto y/o en la salud pública. En esta jornada se abordarán distintos tipos de riesgos tanto químicos como microbiológicos que pueden aparecer en productos alimentarios. Además se presentarán las últimas técnicas analíticas para la detección rápida de estos riesgos así como algunas estrategias innovadoras para su prevención.

Ver programa ▶

Asociados AINIA y Colegiados ICOVV Gratis - No asociados 150 €

26.09.17, Valencia

Transformación digital e Industria 4.0 en la industria agroalimentaria: perspectivas para PYMEs y Grandes Empresas

La transformación digital es una realidad imparable. Esto afecta tanto a las Grandes Empresas del sector como a las PYMEs, aunque su forma de llevarla a la práctica puede ser distinta. La presente jornada, organizada por Economía 3 y AINIA, pretende ser un encuentro para todos aquellos profesionales de empresas alimentarias y de la distribución de cualquier tamaño que deseen estar al día de la situación del sector en materia de transformación digital, de los nuevos retos que se presentan en sus respectivos ámbitos de negocio y de cómo las tendencias tecnológicas están cambiando la concepción que hasta ahora teníamos de ellos.

Ver programa ▶

Gratis

05.10.17, Valencia

Soluciones Biológicas para mejorar la productividad del Olivar

Ante las enfermedades y plagas que sufre el olivo en la actualidad y que están suponiendo elevadas pérdidas económicas, se plantea el desarrollo de soluciones innovadoras capaces de frenar esta tendencia. AINIA forma parte de un Grupo Operativo Supraautonómico: "Enfermedades y Plagas del Olivo: Desarrollo de soluciones para biocontrol" que, junto al Instituto de Agricultura Sostenible (CSIC), IBMA España y Oleoestepa, tiene como objetivo el desarrollo de estrategias innovadoras para el control de plagas y enfermedades endémicas y emergentes en olivo.

Ver programa ▶

Asociados AINIA Gratis - No asociados 150 €

24.10.17, Valencia

Diseño higiénico de instalaciones y equipos, garantice la inocuidad de su producto de forma eficiente

El diseño de un equipo o instalación se considera “higiénico” cuando incorpora características que reducen o eliminan el riesgo de ser una fuente de contaminación para los productos elaborados, al tiempo que facilita las actividades de mantenimiento, limpieza y desinfección. Disponer de equipos e instalaciones que hayan sido concebidos, diseñados, construidos e instalados según criterios de diseño higiénico, es clave para asegurar de manera eficiente la inocuidad de los productos.

[Ver programa ▶](#)

Asociados AINIA Gratis - No asociados 150 €

07.11.17, Madrid

Jornada de Innovación: Consumidor 4.0, ¿La predicción somete o complementa la investigación?

La información que fluye en el mundo real ya no está completa sin el componente digital. Un consumidor hiperconectado es un consumidor hiper-informado. El paradigma de la investigación de mercados tradicional está sometida a una evolución que necesariamente debe desembocar en nuevos y audaces sistemas predictivos. Estos permitirán anticiparse a las necesidades del consumidor, incluso antes de conocerlas.

[Ver programa ▶](#)

Gratis

23.11.17, Valencia

Nuevos envases "convenience", cubriendo de forma segura las exigencias de los consumidores

Los nuevos estilos de vida de los consumidores hacen que la industria alimentaria innove en su oferta de productos adaptándolos a las necesidades que expresan los distintos segmentos poblacionales. Los seniors buscan soluciones de envase que sean fáciles de manejar y alimentos que requieran menor esfuerzo en el proceso de cocinado. Los hogares unipersonales que requieren formatos más pequeños y familias donde ambos padres están trabajando buscan envases de fácil uso, con larga vida útil y listos para ser cocinados.

[Ver programa ▶](#)

Asociados AINIA Gratis - No asociados 150 €



Carlos García

Dpto. Marketing

96 136 60 90 | ext 191

eventos@ainia.es



Conoce los **beneficios** de ser asociado a AINIA
¡Asóciate y asiste gratis a las jornadas!