



www Incripciones en www.emine.es NUEVAS ECONOMÍAS

CURSO HÍBRIDO (PRESENCIAL+STREAMING)

20 de Diciembre 9:30 a 13:30 h

INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD EN LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

NUEVAS LÍNEAS DE NEGOCIO PARA UNA ALIMENTACIÓN ACCESIBLE Y RESPONSABLE

FORMADORA: **Catalina Valencia**
Community Lead en KM ZERO Food Innovation Hub, aceleradora de Start Ups del sector gastronómico



UNA INICIATIVA:  

MEDIA PARTNERS:  

ESPACIO EMINE
Avenida Ramón y Cajal, 5, 03003 (ALICANTE)

Curso Híbrido (Presencial & Streaming)

Innovación y creatividad en la gastronomía sostenible

Nuevas líneas de negocio para una alimentación accesible y responsable

- **Formadora:** Catalina Valencia | Profesional en Comunicación y gestión de comunidades. Mentora de startups de impacto
- **Contenido:** aplicación al mundo de la empresa/emprendimiento en innovación en alimentación
- **Metodología:** práctica e interactiva mediante uso de herramientas que incentivan la atención y participación del alumno así como la retención de contenidos
- **Formato:** Híbrido
 - Presencial: Espacio EMINE, Avenida Ramon y Cajal 5, Alicante
 - Streaming: conexión en remoto online
- **Duración:** 4 horas.
- **Fechas:** 20 de diciembre de 2022
- **Horario:** 9:30 a 13:30 h (1 sesión)
- **Precio:** 29 €
- **Diploma acreditativo** expedido por EMINE.

1. Descripción

El sector alimentario y en específico, la gastronomía y la restauración, tienen innumerables retos y oportunidades relacionados con los cambios de hábitos de los consumidores, la demanda de la sostenibilidad, el cambio climático, la aparición de pandemias y la digitalización, entre otros.

Con un enfoque propositivo y práctico, basado en la experiencia propia del hub de innovación en alimentación KM ZERO, este curso pretende inspirar para pasar a la acción, impulsando a acelerar la necesaria transformación del sector alimentario hacia uno más

saludable, sostenible y accesible para todos, a través de la innovación, la colaboración y el apoyo a proyectos emprendedores.

2. Objetivos del curso

- Conocer las diferentes tendencias del sector alimentario en la nueva realidad post pandemia y en el entorno complejo actual.
- Conocer el concepto de regeneración, más allá de la sostenibilidad, y cómo puede aplicarse en el sector gastronómico.
- Conocer casos de éxito del sector que puedan servir de inspiración para proyectos propios.
- Aplicar las herramientas de innovación (design thinking) aprendidas en el curso en empresas/startups de los participantes.

3. Índice de contenidos

El curso contempla los siguientes contenidos:

- **Análisis de tendencias** en la cadena de valor del sistema alimentario:
 - o Retos y oportunidades del sector.
 - o Tendencias principales:
 - Startups. Casos de estudio.
 - Restauración. Casos de estudio.
 - Regeneración: más allá de la sostenibilidad
- **Modelos de negocio y canales.** Dark kitchens - Delivery – take away - última milla y logística sostenible. Casos de estudio:
 - Startups.
 - Restauración.

TALLER PRÁCTICO: 2 horas

(Las personas en modalidad presencial podrían desarrollar la dinámica de manera grupal y los que están online de manera individual)

A partir de 4 RETOS del sector gastronómico (delivery, take away, rebranding, desperdicio alimentario, por ejemplo) trabajarán en la generación de posibles soluciones a través de técnicas de visual mapping, brainstorming, investigación, apoyados en nuestro informe **FOODURISTIC'23**.

- ¿Qué información tienen del tema?
- Nutrirse con referencias de FOODURISTIC'23
- ¿Qué está bien y qué cambiarían?
- ¿Cómo lo llevarían a cabo?
- Planteamiento de una solución final
- Exposición de la solución. Pitch y mapa visual.

Una iniciativa de:



(Se repartirá un A3 a cada grupo o asistente virtual con el caso concreto y las instrucciones que tiene que seguir y los tiempos que tienen para cada parte.)

4. Metodología

- Design Thinking
- Mapas visuales
- Informe y fichas Fooduristic'23

¿Te sumas?

#SomosEMINE

Facebook: [@SomosEMINE](#)

Twitter: [@SomosEMINE](#)

Instagram: [@somoemine](#)

Linkedin: [Somos Emine](#)

Email: info@emine.es

Web: www.emine.es

Una iniciativa de:

