

ICEX CAPACITA

## ¿El **Food Design** favorece la internacionalización?

Madrid, 21 de noviembre de 2017  
Conexiones por videoconferencia con Almería, Barcelona, San Sebastián, Valencia y Vigo



La industria agroalimentaria española debe afrontar los retos que plantean las tendencias globales en la alimentación, para seguir internacionalizándose con éxito y mantener su relevancia tanto a nivel nacional como internacional. Estas tendencias apuntan a cambios fundamentales en nuestra manera de alimentarnos, desde lo que comemos hasta cómo lo hacemos. En este contexto, la confluencia entre el diseño y la alimentación nos ofrece numerosas oportunidades para afrontar esos retos de manera efectiva.

El objetivo de esta jornada es dar a conocer experiencias de éxito de empresas españolas que a través del food-design han conseguido generar valor y, en consecuencia, sensibilizar al sector agroalimentario español sobre la necesidad de innovar y el potencial que ofrece el diseño aplicado a sus productos.

A lo largo del seminario, la aplicación del diseño en el ámbito de la alimentación se tratará de manera amplia, incluyendo tanto el diseño con comida (como pueden ser las esferificaciones, por ejemplo), así como el diseño de productos alimenticios de consumo masivo o el diseño para alimentos, más apegado al diseño industrial.

La primera mesa redonda estará centrada en el diseño para alimentos, en la que participarán empresas españolas que han destacado por la aplicación del food-design de manera exitosa en sus productos, mientras que en la segunda mesa se abordará la revolución que han supuesto las nuevas tecnologías y la incorporación de ingredientes novedosos en el sector agroalimentario.

*La actividad descrita puede ser susceptible de ser financiada por la UE a través del [Fondo Europeo de Desarrollo Regional \(FEDER\)](#) y va dirigida a empresas españolas del sector de la alimentación y tecnologías de producción agroalimentaria interesadas en la internacionalización de sus productos y servicios. La inscripción se realizará exclusivamente a través del portal de ICEX [www.icex.es](http://www.icex.es), por riguroso orden hasta completar el aforo.*

### PROGRAMA

- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>09:15 - 09:30</b> | Recepción de asistentes.  |
| <b>09:30 - 09:45</b> | <b>Apertura y presentación:</b><br><i>María Peña Mateos</i><br>Directora General de Cooperación Institucional y Coordinación en ICEX  |
| <b>09:45 - 10:45</b> | <b>1ª Mesa redonda:</b><br><b><i>El food-design como herramienta clave para la internacionalización de las empresas del sector de la alimentación.</i></b>  |
| <b>Modera</b>        | <i>Íñigo Gil-Casares</i><br>Director de Tecnología Industrial y Servicios Profesionales en ICEX   |
| <b>Intervienen</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>“El diseño, como elemento clave para la diferenciación internacional del producto”</i><br/><i>Alberto Arza, de Papila</i></li><li>• <i>“La importancia del packaging de frutas y verduras en el mercado asiático”</i><br/><i>María Pérez-Ribes, Consejera Económica y Comercial de España en Hong Kong</i></li></ul> |

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Diseño en la creación de imagen de marca: el caso de Carmencita” <i>Manuel Estrada, Diseñador gráfico y fundador de la empresa Estrada Design</i></li> <li>• “Cómo alcanzar el éxito internacional a través del diseño: el caso de Lékué” <i>Sisón Pujol Planella, de Nomon Design</i></li> <li>• “Foodini: La impresora de comida 3D” <i>Emilio Sepúlveda, Cofundador y CEO de Natural Machines</i></li> </ul>
<b>10:45 - 11:15</b>	Café-networking.
<b>11:15 - 12:15</b>	2ª Mesa redonda: <b><i>Innovaciones en el sector agroalimentario: nuevos ingredientes y nuevas tecnologías de producción y transformación de alimentos</i></b>
<b>Modera</b>	<b><i>María Naranjo Crespo</i></b> Directora de Alimentos y Gastronomía en ICEX
<b>Intervienen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• “Los retos del futuro de la alimentación” <i>Marius Robles, CEO y Co-fundador de Reimagine Food</i></li> <li>• “Proyectos de desarrollo y diseño de nuevos productos para la industria agroalimentaria” <i>Purificación García Segovia, Doctora en Tecnología de Alimentos de Diseño</i></li> <li>• “Ingredientes innovadores” <i>Antonio Muiños, de Porto-Muiños</i></li> <li>• “La innovación como factor clave para triunfar globalmente” <i>David Lacasa, socio de Lantern</i></li> </ul>
<b>12:15 – 12:45</b>	Coloquio con las empresas asistentes.
<b>12:45 – 13:15</b>	Conclusiones y cierre de la jornada.

<b>Dónde</b>	<b>ICEX España Exportación e Inversiones</b> Auditorio - Paseo de la Castellana nº 278, 28046 Madrid Para para más información sobre cómo llegar <b><a href="#">pinche aquí</a></b>
<b>Inscripciones</b>	La inscripción de las empresas se realizará exclusivamente a través de <a href="http://www.icex.es">www.icex.es</a> , por riguroso orden hasta completar aforo. Plazas limitadas.  <u>Precio: 65.-€</u> por asistente (IVA incluido). <u>Asistencia gratuita</u> para empresas autorizantes de aduanas. Compruebe y gestione su autorización en: <a href="http://www.icex.es/siautorizaexporta">www.icex.es/siautorizaexporta</a>
<b>Contacto</b>	VENTANA GLOBAL Tel.: 900.349.000 (de L a V, de 09:00 a 18:00 horas) E-mail: <a href="mailto:informacion@icex.es">informacion@icex.es</a>



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa

Consulte los seminarios ICEX en su móvil con la app gratuita ICEX Aula Virtual.

