

■ Feria referente en la transferencia de tecnología para agroalimentación

## Un total de cuatro empresas navarras participan en "Murcia Food 2009"

La región de Murcia acogió los pasados 26 y 27 de octubre la cuarta edición de las "Jornadas de Transferencia de Tecnología Internacional en Alimentación", o "Murcia Food 2009". Representantes de más de 350 empresas procedentes de 13 países se dieron cita en un evento que se ha logrado convertirse en un referente para la transferencia de tecnología dentro del sector de la agroalimentación.

En concreto, la reunión de este año comprendió cuatro áreas temáticas: calidad y seguridad alimentaria (alérgenos, autenticación de alimentos, sistemas rápidos de control); biotecnología (biosensores, nuevos alimentos como prebióticos y funcionales, aprovechamiento de subproductos en general); envases y tecnología de conservación (gases en estado supercríticos, envases activos y nuevos envases, otros) y automatización y control de procesos.

Desde Navarra, acudieron delegados de Olus Biotecnología, el Grupo Riberebro y de la Universidad de Navarra. Todos ellos llevaron a cabo un total de 60 reuniones de carácter bilateral con posibles socios españoles y extranjeros.

### Oportunidad para la empresa

"Murcia Food" forma parte del grupo de acciones que promueve la Enterprise Europe Network. Esta red fue creada en el año 2008 con el respaldo de la Comisión Europea y presta servicios a empresas (sobre todo PYMEs), centros tecnológicos y universidades en temas relacionados con la transferencia de tecnología, competitividad, promoción de innovación e internacionalización. Enterprise Europe Network está formada en la actualidad por más de 3.000 profesionales que representan a más de 600 centros de 40 países por lo que constituye la Red más amplia y potente que existe a nivel global para fomentar la colaboración transnacional. En el caso de Navarra, la Enterprise Europe Network está representa-



VISTA GENERAL DE LOS ASISTENTES AL ENCUENTRO "MURCIA FOOD" DE ESTE AÑO

da por el ICT-Universidad de Navarra y la Asociación de la Industria Navarra, AIN.

Precisamente, su pertenencia a la citada red europea permitió a ICT-Universidad de Navarra participar de forma muy activa en la organización del encuentro empresarial celebrado en Murcia. Según Alex O. Hansen, responsable de Enterprise Europe Network de ICT-Universidad de Navarra, el formato que Enterprise Europe Network ofrece para este tipo de encuentros resulta "especialmente atractivo" para las empresas. De esta manera, "realizamos una importante labor de planificación previa a la jornada, en la que intentamos casar las ofertas y demandas. Eso nos permite entregar a las empresas participantes una agenda de contactos 'cerrada' con aquellas otras sociedades con las que entendemos que puede haber un interés común o una sinergia de trabajo complementaria", explicó Hansen. Además, añadió, "la calidad de un encuentro cara a cara es inestimable si se compara con el mero intercambio de información por mail o teléfono". Por ese motivo, "nuestra principal recomendación a las empresas es que asistan a este tipo de citas siempre que tengan demandas o ofertas muy concretas y los perfiles de los eventos puedan dar respuestas a ellas", señaló Alex Hansen. Asimismo, el máximo responsable de Enterprise Europe

Network de ICT-Universidad de Navarra recordó que, en un entorno donde puede resultar difícil satisfacer las demandas tecnológicas, acudir a foros como los que plantea la Enterprise Europe Network "dan la oportunidad de conocer posibles soluciones de primera mano".

Todos los lectores de Nueva Gestión interesados en conocer más en detalle la actividad de ICT dirigida a empresas, tienen a su disposición el siguiente enlace:

<http://www.unav.es/informacion/noticias/director-enterprise-europe-network-visita-ict-universidad-navarra>

### La Innovación abierta, a debate en la UN

Laszlo Bax, director general de Bax&Willems Consulting Venturing, ofreció una charla sobre Innovación Abierta organizada por el Instituto Científico y Tecnológico de la Universidad de Navarra, ICT, y Fundación Empresa Universidad, FEUN, dirigida a empresarios, investigadores y emprendedores.

Según afirmó el especialista, "hoy en día los costes de la inversión en I+D+i son cada vez mayores. Al mismo tiempo, hay muchas barreras para la explotación comercial y los tiempos de desarrollo son largos. Dentro, además, de un mercado globalizado, competitivo y con ciclos de vida cortos para los productos". En este panorama, explicó el consultor holandés, el nuevo modelo de I+D+i Innovación Abierta aún una innovación en el producto y en el modelo de negocio en toda la cadena de su desarrollo. En opinión de Bax, el cambio radica en prestar atención no sólo a la I+D+i interna, sino a los talentos, tecnologías, ideas y recursos del exterior. "Debemos estar abiertos a cualquier idea buena, venga de donde venga. De modo que en la fase de investigación se contacte con empresas de nueva creación (start-up) - que sirvan como base para un proyecto individual o conjunto-; o se adquieran invenciones externas -fase de desarrollo- para generar tecnologías propias que incluso puedan ser negocios independientes (spin-out)".

### Cuatro pasos para un destino innovador

El especialista invitado a la jornada del ICT resumió el modelo de Innovación Abierta en cuatro pasos básicos: "El primero de ellos consiste en conocerse bien a uno mismo -¿qué modelo de innovación es óptimo para mi empresa?; el segundo, en conocer el mundo exterior -competidores, proveedores, ciencia y tecnología necesarias, clientes, usuarios, etc.-; imaginar a dónde quiere llegar y cómo quiere llegar; y, por último, hacer un plan detallado de implementación que convenga a todas las partes interesadas". A modo de conclusión, Bax destacó que aunque este proceso sea deseable "la característica que nunca debe faltar en una organización es su capacidad para aprender, tanto de lo que funciona para ella como de lo que no".



LASZLO BAX, EN LA UNIVERSIDAD DE NAVARRA

### El Gobierno Vasco y Eroski renuevan su convenio de promoción de productos vascos

El Gobierno Vasco, representado por la Consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca, Pilar Unzu, y el Grupo Eroski, con su presidente Constan Dacosta, han renovado por un año el convenio de colaboración para promocionar y potenciar la presencia de los productos alimentarios de País Vasco en las distintas enseñanzas de este grupo de distribución, y para facilitar su implantación en distribuidores de otros países.

La consejera expresó su "satisfacción" por la renovación de este convenio, que contempla no sólo la señalización específica de los productos que cuentan con un distintivo de calidad, sino también la "cooperación del grupo de distribución en la promoción internacional de los productos de las industrias alimentarias de Euskadi a través de los contactos y acuerdos de Eroski con empresas de otros países".

El contrato establece además el compromiso de la empresa en la realización de actividades formativas e informativas orientadas a difundir y prestigiar las producciones acogidas a distintivos de calidad, así como su colaboración en las campañas de promoción de los productos vascos que sean promovidas por el Gobierno Vasco o por entidades asociativas del sector.

El grupo de distribución acuerda, asimismo, apoyar a empresas que impulsen iniciativas de transformación de productos de sectores alimentarios que proporcionen valor añadido a las materias primas y contribuyan a un desarrollo sostenido, mediante la facilitación de su lanzamiento comercial.

### I+D en calidad y seguridad

En virtud de este convenio, Eroski asume también el compromiso de "incorporar y promover" nuevos productos de empresas alimentarias vascas y extender los ya implantados a más puntos de venta. Al mismo tiempo se compromete a colaborar en los planes de investigación y desarrollo del Gobierno relacionados con la calidad y la seguridad alimentaria y en el desarrollo de nuevos productos y utilidades.



www.imcaelevacion.es  
Telf 902 106 944



**ELEVADORES DOMÉSTICOS ■ MONTACARGAS ■ MINICARGAS  
MONTACOCHEs ■ MESAS ELEVADORAS TIJERA ■ MONTAPLATOS  
SALVAESCALERAS ■ ORUGAS ■ ELEVADORES TORRES EÓLICAS**





