

# encuentro enogastronomía



## ENCUENTRO DE LA ENOGASTRONOMÍA DE LA COMUNITAT VALENCIANA



Fecha: 9 de mayo de 2011, lunes  
Lugar: PALAU ALTEA C/ Alcoy, 18 ALTEA  
Hora inicio: 09:00 h  
Hora final: 20:00 h

### convocan



### descripción

En el marco del proyecto **PACMAN** se convoca un encuentro entre los agentes económicos territoriales, que busca propiciar el liderazgo de la iniciativa industrial en el despliegue de la innovación y la internacionalización de la oferta enogastronómica de la Comunitat Valenciana por la vía de la intercooperación multisectorial, singularmente entre los agentes de las cadenas de valor de la oferta de la uva de mesa, el aceite de oliva, los cereales y el pescado



Ajuntament d'Altea



Una manera de hacer Europa

## programa

### sesiones de la mañana

#### 09:00 Desayuno de trabajo restringido

- Panel de expertos sobre la uva de mesa



- Agricultores y empresas de transformación junto con técnicos de I+D de empresas privadas, universidades e Institutos Tecnológicos

#### 10:00 Recepción de participantes

#### 10:15 Apertura del Encuentro: Enogastronomía en la Comunidad Valenciana

- Intercooperación en la cadena de valor
  - Papel de los diferentes agentes
  - Mecanismos que propicien la intercooperación
  - Diagnóstico de partida



#### 11:00 Enoaltea

- Acción piloto de intercooperación en la cadena de valor de la oferta enogastronómica en la Marina.
- Presentación de buenas prácticas

#### 11:30 Pausa Café

#### 11:45 PROYECTO PACMAN: La Industrialización y la internacionalización de la enogastronomía.

- Relevancia de la industria en la cadena de valor de la oferta enogastronómica: productos de cuarta y quinta gama
- Concertación con los agentes de la cadena de valor:
  - Edición de la oferta
  - Logística
  - Comercialización



#### 12:30 El cocinero, prescriptor de la biodiversidad

- **Un modelo de prescripción: Francisco Morales, Jordi Garrido y Rafa Soler**
- **Bernd Knöller.** Cocinero RIFF. Valencia
  - En el marco de la Dieta Mediterránea, el cocinero se manifiesta como el prescriptor diferenciado de la biodiversidad, en tanto que promueve la incorporación de productos en peligro de extinción
  - La enogastronomía renovada es la única opción que activará el interés del cliente doméstico y/o del cliente que busca nuevas opciones a las muy deterioradas por una cocina de rutinas (la mala paella y los malos platos de fideos, etc)
  - La identidad de la dieta mediterránea sabe diferenciar entre lo que la constituye y lo que no. Y así convendrá recuperar las legumbres, singularmente garbanzos y lentejas, en platos con todas las opciones posibles

**13:15 Cereales: un ingrediente diferenciador de la enogastronomía.**

- Panel de expertos
- Los cereales, relevancia de su participación en la dieta saludable
- La renovación en la oferta de la restauración desde la perspectiva de la enogastronomía puede encontrar oportunidades en el escenario de las “coqueterías”, naciendo desde la puesta en valor de los ingredientes –los cereales en todas sus variedades- como factores decisivos en el aprecio nutricional y organoléptico, pero también dietético por parte de un consumidor inteligente.



**13:45 Acto de Homenaje al Dr. Salvador Barber.**

- Ilmo Colegio de Químicos de la Comunidad Valenciana

**sesiones de la tarde**

**16:30 Modelo de gestión de la innovación, la internacionalización y la intercooperación en un ámbito específico de la enogastronomía: el aceite de oliva**

- Panel sobre el aceite de oliva
- Agricultores y almazaras junto con técnicos de I+D de empresas privadas, universidades e Institutos Tecnológicos



**16:30 Modelo de gestión de la innovación, la internacionalización y la intercooperación en un ámbito específico de la enogastronomía: el pescado**

- Panel de expertos sobre la transformación del pescado.
- Cofradía de pescadores y técnicos de I+D de empresas privadas, universidades e Institutos Tecnológicos
- Productos de cuarta y quinta gama



**18:00 Degustación de la enogastronomía de Altea**

- El níspero como ingrediente diferenciado en la oferta enogastronómica de la Marina



**Los principales retos que la industria alimentaria -sector de la enogastronomía-** tiene que afrontar con el fin de aumentar su competitividad en los mercados mundiales y que supongan un ajuste estructural son:

- la intensificación de las tendencias/exigencias de la globalización y el acceso a las materias primas;
- la baja inversión en I + D,
- la preocupación de los consumidores sobre inocuidad de los alimentos y la calidad,
- gestión de la cadena de valor y la concertación entre los diferentes agentes,
- la sostenibilidad y el cambio climático.

**Objetivos del proyecto en una primera etapa:**

1. Analizar el rendimiento de la cadena de valor de la oferta alimentaria de acuerdo a la lista de keyfactors para un posicionamiento competitivo:
  - la innovación,
  - la internacionalización y
  - la intercooperación/creación de redes.
2. Identificar cuáles son las cuestiones clave que se deben trabajar en el desarrollo de una visión común del MED/ clúster agroalimentario.
  - El nivel de competitividad que se pretende alcanzar exige identificar una relación de factores clave capaces de generar una respuesta adecuada a los desafíos identificados
  - Los factores clave se referirán a las formas en que el sector de la alimentación se organiza y opera para responder a los retos antes mencionados.

**Ámbitos de actuación**

- 1. Estructura de la oferta**
  - Producción agropecuaria
  - Industria de alimentos
  - Distribución
- 2. Innovación**
  - I+D Tecnológica
  - Gestión del conocimiento/personas
  - Incorporación de TIC
  - Desarrollo sostenible y cambio climático
- 3. Internacionalización**
  - Integración en mercado global
  - Adecuación a políticas sobre productos de alimentación
  - Normas privadas de homologación/standars
- 4. Intercooperación**
  - Gestión del sistema
  - Edición de oferta conjunta
  - Dinámicas de concertación en la cadena de valor