

**2ª ESCUELA DE VERANO AGROALIMENTARIA**

**AGRICOOOL**



**SUMMER CAMP 2018**

**JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN + UNIVERSIDAD DE VALLADOLID + AECOC**

**2ª ESCUELA DE VERANO AGROALIMENTARIA AGRICOOOL  
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN**

## **“El sector agroalimentario como motor económico: construyendo reputación”**

---

**Ciudad:** Valladolid

**Sede:** Universidad de Valladolid Sede: Aulario Facultad de Ciencias. Paseo Belén, 7.  
Campus Miguel Delibes. Universidad de Valladolid

**2ª ESCUELA DE VERANO AGROALIMENTARIA AGRICOOOL  
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN**

## **“El sector agroalimentario como motor económico: construyendo reputación”**

---

AGRICOOOL 2018

**Ciudad:** Valladolid

**Sede:** Facultad de Ciencias. Campus Miguel Delibes. Universidad de Valladolid

Por segundo año consecutivo la Junta de Castilla y León, en colaboración con AECOC, organiza una escuela de verano con foco en el sector agroalimentario, que cubre los siguientes objetivos:

- Contribuir al desarrollo, posicionamiento y visibilidad del sector agroalimentario.

- Apostar por la innovación, la formación y la comunicación.
- Construir un espacio de reflexión profesional sobre el futuro agroalimentario.
- Dar visibilidad al sector y fomentar un punto de intercambio de experiencias.

## **PÚBLICO OBJETIVO:**

El programa formativo está especialmente dirigido y desarrollado para responder a las necesidades formativas de dos públicos diferentes:

- Perfiles pre-profesionales sin experiencia en el sector pero con interés en desarrollar una carrera profesional en el mismo.
- Empresarios de pymes y profesionales técnicos de las empresas del sector agroalimentario con voluntad de ampliar sus conocimientos sobre el funcionamiento y retos de la cadena agroalimentaria.

La Escuela de Verano Agroalimentaria AGRICOOOL estará abierta a 100 estudiantes, destinando el 60% de las plazas a perfiles pre-profesionales y el 40% a perfiles profesionales.

Dado que AECOC cuenta con un proyecto de empleabilidad en cuyo marco trabaja en la capacitación y captación de jóvenes profesionales para los sectores a los que integra, los estudiantes pre-profesionales formados en este curso, pasarán a formar parte del pool de candidatos de AECOC, con oportunidades de incorporación laboral a las compañías del sector.

## **DURACIÓN Y DISEÑO**

La duración total es de 21h., tres jornadas, distribuidas de la siguiente manera:

5h por la mañana de masterclass y 2 horas por la tarde dedicadas a business cases

## **CALENDARIO**

Del 9 al 11 de julio de 2018

## **SEDE**

Aulario Facultad de Ciencias. Campus Miguel Delibes. Universidad de Valladolid

## LUNES 9.- La apuesta del sector agroalimentario por la eficiencia y la competitividad

9.00h a 9.30h. **Inauguración institucional**

9.30h - 11.00h. **Adaptándose al nuevo modelo de consumidor**

La transformación digital, los nuevos modelos de economía colaborativa, los cambios demográficos y sociales... hacen que el sector agroalimentario esté en pleno proceso de transformación y que los cambios se produzcan a una velocidad nunca vista hasta el momento. ¿Cómo está cambiando el consumidor?, ¿Qué nuevas tendencias van a impactar en el sector?

Formador:

Jordi Mur, Director de Innovación y Proyectos de AECOC

11.00h – 11.30h. Pausa café

11.30h – 13.00h. **Seguridad alimentaria y Calidad en la era de la transparencia. Cómo trabajar desde la gestión y la comunicación**

En una era en la que el consumidor está híper conectado, impulsar una cadena de valor eficiente y transparente, en la que la información fluya y se comparta es fundamental. Abordaremos la importancia de la seguridad alimentaria y la calidad, así como de comunicar los valores del sector y prevenir posibles crisis de reputación.

Formadoras:

M<sup>a</sup> Elena Cid Gil, experta en seguridad alimentaria y distribución

Nuria de Pedraza, directora de comunicación y relaciones institucionales de AECOC

13.00h – 14.00h. **Amenazas a la reputación del sector: de la rumorología a las “Fake news”**

La presencia de algunas crisis alimentarias junto con tendencias de opinión – en ocasiones lideradas por activistas - que intentan cuestionar tanto la salubridad de determinados productos como las prácticas de las empresas del sector hacen necesario que éste trabaje desde la colaboración para reforzar sus fortalezas y valores. Veremos las claves.

Formador:

Ricardo Migueláñez, Director General de Agrifood

14.00h – 15.30h Comida

15.30h – 16.30h **ANECOOP. Incidentes en seguridad alimentaria: reales, ficticios y opinables**

La llamada “crisis de los pepinos” o “crisis del e coli” puso en jaque durante meses al sector hortofrutícola español. Analizaremos éste y otros casos y su impacto en el sector

Francisco Borrás, subdirector general

16.30h – 17.30h **CAMPOFRÍO. El consumidor en el centro de la estrategia**

Campofrío ha hecho de la innovación una de sus palancas de crecimiento y, en los últimos años, ha ampliado su propuesta de valor buscando adaptarse a un consumidor con nuevas demandas.

## MARTES 10.- Cadena agroalimentaria y desarrollo sostenible

### 9.00h – 10.00h **Sector agroalimentario y objetivos de desarrollo sostenible (ODS)**

El sector agroalimentario es un gran consumidor de recursos naturales y también un importante generador de emisiones, lo que le confiere un gran protagonismo en el impulso de medidas que permitan alcanzar los ODS marcados por Naciones Unidas.

Analizaremos qué medidas están tomando las compañías para gestionar la escasez de recursos naturales, el uso de combustibles alternativos, producción y consumo responsable, etc.

### 10.00h – 11.00h **La importancia de integrar la sostenibilidad en la estrategia empresarial**

Nestlé es un ejemplo de la importancia de desarrollar un modelo de empresa sostenible, basado en la creación de valor compartido que responde con éxito a las necesidades de los diferentes grupos de interés.

Nestlé

11.00h – 11.30h. Pausa café

### 11.30h – 12.45h. **Claves para preservar el bienestar animal en los diferentes eslabones: en la granja, el transporte, la matanza y la investigación**

En una sociedad cada vez más comprometida con valores como la transparencia, el buen hacer profesional o el respeto al medio ambiente; aspectos como el cuidado del bienestar animal cobran cada vez más fuerza. ¿Qué hacen las empresas para preservarlo? ¿Cómo afectan sus actuaciones en la percepción de la calidad de sus productos por parte del consumidor?

Formador:

Antoni Dalmau, investigador y miembro del Programa de Nutrición y Bienestar Animal del IRTA

### 12.45h – 14.00h. **Fortalezas y debilidades del sector cárnico español. La reputación del sector en el punto de mira.**

Formador:

Carlos Buxadé, Catedrático Emérito de la E.T.S.I.A.A.B. Universidad Politécnica de Madrid

14.00h – 15.30h Comida

15.30h – 16.30h. **AUCHAN RETAIL ESPAÑA**

16.30h – 17.30h **PUERTO CELEIRO**

Galardonado con el premio 'Alimentos de España' en su XXX edición en la categoría de "Producción de la Pesca y la Acuicultura" otorgado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Puerto de Celeiro nos dará a conocer sus prácticas verificadas de pesca sostenible.

Eduardo Míguez, Director Adjunto, Puerto de Celeiro



## MIÉRCOLES 11.- La omnicanalidad como palanca de crecimiento

### 9.00h -11.00h **Transformación del retail en un entorno omnicanal.**

- Análisis del impacto de la transformación digital en la distribución (distribución tradicional versus marketplaces)
- Transformación de la distribución británica en la era de la omnicanalidad (aprendizajes del seminario internacional de AECOC en Gran Bretaña).

El mercado británico ha conseguido incrementar en un 2,7% sus ventas de alimentación online en el último año e impulsar un modelo de omnicanalidad muy inspirador para las compañías de otros países. Conoceremos las fórmulas adoptadas por los líderes británicos de la distribución.

Formadores:

Manuel Rodríguez Contra, Vicepresidente de Retail, Consumo y Digital Customer Experience de Capgemini Consulting

Rosario Pedrosa, Gerente Área de Estrategia Comercial y Marketing de AECOC

11.00h – 11.30h. Pausa café

### 11.30h – 12.30h **La cadena de suministro en la era digital: la revolución logística del ecommerce**

El despegue de la venta online supone un auténtico reto para las empresas del sector, que deben revisar el funcionamiento de su cadena de suministro y sus procesos logísticos y de transporte para responder con eficacia a las demandas de este modelo de consumo.

Veremos cómo se preparan las compañías para hacer de las entregas una ventaja competitiva.

Formador:

José Luis Galiana, Socio Director en Galespa SeLoG

### 12.30h – 13.15h **Información e innovación en “agribusiness”**

La aplicación de los avances tecnológicos en la producción agrícola y en el conjunto de la cadena agroalimentaria ofrece destacados casos de innovación en procesos y productos, incremento del control de calidad, reducción del desperdicio, previsión de la producción, etc. Conoceremos algunos de ellos, así como los principales tipos de tecnología en los que se está invirtiendo en nuestro país.

Formadores:

Albert Anglarill, Gerente de Innovación y Desarrollo de Proyectos de AECOC

13.15h – 14.00h **Nuevos operadores de Internet (pure players), nuevas oportunidades para las pymes**

Las grandes plataformas online ofrecen nuevas oportunidades a las empresas tanto para potenciar sus ventas en el mercado local como para dinamizar la exportación internacional de sus productos. Analizaremos las mejores estrategias de relación con el Marketplace y definiremos las mejores oportunidades que ofrecen para las pymes.

Formador:

Miguel de Reina, CEO & Founder de Brainy Commerce

14.00h – 15.30h Comida

15.30h – 16.00h. **Conquistando al consumidor digital**

16.00h – 17.30h. **Mesa de debate.**

**Retos para el sector agroalimentario en la era de la sostenibilidad y la transformación digital.**

Modera: Manuel Rodríguez Contra, Vicepresidente de Retail, Consumo y Digital Customer Experience de Capgemini Consulting

Juan Manuel González Serna, presidente de GRUPO SIRO

Alfonso Jiménez, Presidente de Cascajares,

17.30h. **Cierre institucional**