



8

NOVIEMBRE

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE UN GRAN RETO Y UNA OPORTUNIDAD

DIRIGIDO A

Pymes y micropymes productoras de materia prima o transformadoras de materia prima, de la cadena de valor agroalimentaria.

Otros agentes intermediarios para crear sinergias: agencias de desarrollo comarcal, asociaciones sectoriales...

OBJETIVOS

- Crear sinergias entre pymes y micropymes fomentando el espíritu de la cooperación.
- Dar a conocer los instrumentos de apoyo financieros y agentes de referencia.
- Aprender de experiencias de buenas prácticas y descubrir los cambios internos que han de abordar para dar respuesta desde la innovación, a las nuevas tendencias y demandas en materia de alimentación.

PROGRAMA

- 9:00** Recepción y acreditación de los asistentes.
- 9:15** Presentación de la jornada.
Landaola y Katilu
- 9:30** “PEGA avanzando en las 4S de la alimentación y gastronomía vasca: Segura, Saludable, Singular y Sostenible” (EUS)
Arantza Madariaga (ELIKA).
- 10:10** “GAZTABERRI. Innovación del sector lácteo en la elaboración de quesos” (EUS)
Josu Garaialde(HAZI).
- 10:50** “Euskal Sagardoa, base para construir el futuro” (EUS)
Unai Agirre (Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte).

- 11:30** Pausa café.
- 12:00** “Azpeitiko azoka plaza” (EUS)
Josu Labaka (Ayuntamiento de Azpeitia).
Aintzira Oñederra (Dinamizadora del proyecto)
- 12:30** “Diametro 200, Más que un restaurante” (CAS)
Fede Pacha, cocinero y promotor del proyecto.
- 13:00** “Argaia Goena, La cooperación entre baserritarra y cliente” (EUS)
Aintzane Garmendia, productora y emprendedora.
- 13:30** Tiempo de preguntas y conclusiones finales.
- 14:00** LUNCH Diametro 200.

PLAZAS LIMITADAS

Confirmar asistencia en:

urkome@urkome.eus - 943 816 500

debemen@debemen.eus - 943 744 067

¿DÓNDE?

EDIFICIO ORONA IDEO - HERNANI

Galarreta, 20120 Hernani, Gipuzkoa

Tfno: 943 265 022