

24 | OCTUBRE | 2024

ALIBE10PÍAS

10º ANIVERSARIO

Espacio La Salle by Eneldo
C. de San Juan de la Salle, 4, 28036 Madrid



 **alimentosdespaña**



ALIBEIOPIÁS

NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

CONOCE

Proyecto **CONOCE**

Una forma diferente de innovar

Ainara Arregui

Program Manager I+D de Angulas Aguinaga



alimentosdeespaña



ALIBEIOPIÁS

NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

CONOCE

 **Angulas
Aguinaga**

 **CEREALTO**

1551  1872
RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS

eurecat
Centre Tecnològic de Catalunya

ainia


GRUPO CARINSA

SEIDOR

Aldelís

Gestinver.
consultores

 **FIAB**

 GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

 **alimentosdespaña**

 Plataforma Tecnológica Española
Food for Life Spain



LA GULA®
DEL NORTE

ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Krissia®

ROYAL®
ARTESANOS DEL MAR DESDE 1853

AGUINAMAR®

Riunione®

Deligusti

Angulas Aguinaga
PROFESIONAL



IRURA



BURGOS



CAMBADOS



PALENCIA



GÉNOVA, ITALIA



BARCELONA



MILAN



Origen del proyecto

Innovar es ofrecer soluciones a necesidades no cubiertas del consumidor, que generen valor.

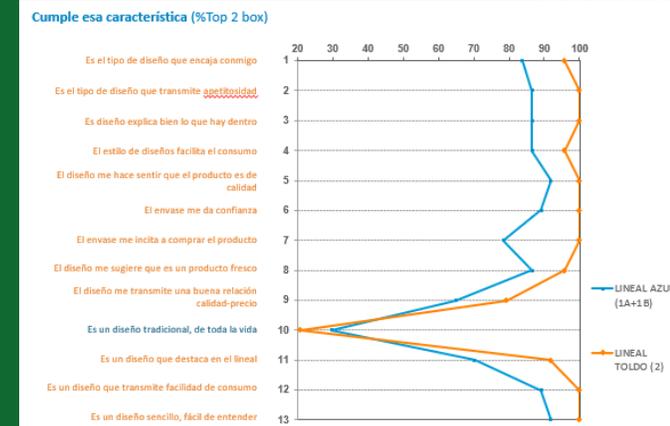
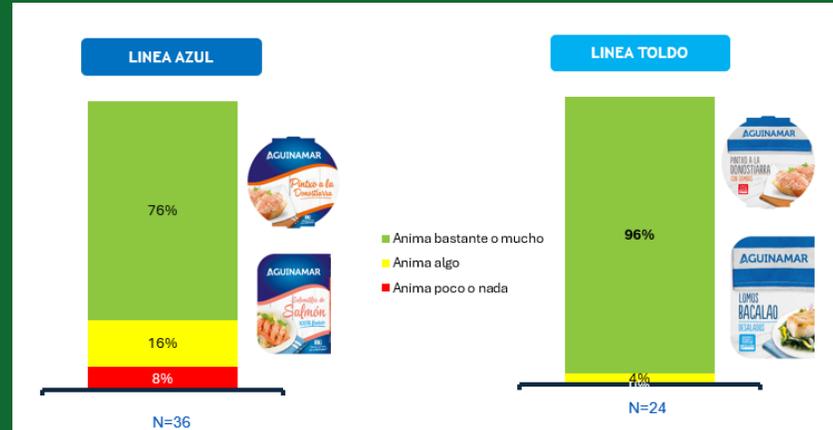
Pero, ¿cómo acertar?





Origen del proyecto: dos líneas testadas, una ganadora

	Escenario 1B		Escenario 2 (Toldo)	
	Productos	Seg	Productos	Seg
Aguinamar Lomos de bacalao desalado		3,1		4,3
Aguinamar Mejillones a la marinera		2,7		1,5
Aguinamar Pintxo Donostiarra		6,1		2,4
Aguinamar Pata de pulpo ya cocido		4,1		2,6
Aguinamar Lomos de salmón 100% fresco		3,3		4,6
Aguinamar Colas de langostino al ajillo		5,4		4,6



Menor tiempo empleado para localizar productos.

96% intención de compra en la línea toldo vs. el 76% de la línea azul.



Origen: incorporar al consumidor para innovar mejor



CONOCE

Proyecto CONOCE

Proyecto disruptivo que pone el foco en el consumidor para maximizar el éxito de la innovación en el mercado.



ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



alimentosdeespaña



CONOCE

ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Proyecto CONOCE



alimentosdespaña



CONOCE

ALIBETIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Proyecto CONOCE

Es una iniciativa en la que se abordan conjuntamente tecnologías tradicionales de producción alimentaria junto con tecnologías disruptivas y ciencias cognitivas: eye tracking, galvanic skin response, facial coding, realidad virtual.



Ejecución



Resultados y aprendizajes

El consumidor ha sido el centro del proyecto, hemos trabajado con más de 11.500 consumidores.

Más allá del desarrollo de productos, hemos tenido aprendizajes sobre consumidores, compradores y categoría aplicables a la ejecución en punto de venta.

En cuanto a la parte de neurociencia, dos aprendizajes importantes:

- Siempre hay que combinar con las tecnologías tradicionales, no se pueden utilizar de forma aislada.
- Y hay algunas tecnologías más desarrolladas y aplicables que otras.

**Importante tener en cuenta que esto se tiene que hacer con perfiles profesionales diferentes y complementarios: matemáticos, psicólogos, etc.*

Y por supuesto... se han lanzado nuevos productos.

Y como resultado de Angulas Aguinaga,

ALIBEIOPÍAS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Nueva gama “Recetas Japonesas”



Pero esto es sólo el inicio, aún hay mucho por hacer.



ORGANIZADORES



#alimentosdespaña



COLABORADORES ORO

ainia



ICEX España
Exportación
e Inversiones



OTROS COLABORADORES

artica⁺

Institut  Cerdà



PARTICIPANTES



¡MUCHAS GRACIAS!

