

e Nutricosmética e Nutriterapia novas oportunidades de negocio

O coidado persoal e o culto á aparencia física están en alza, se ben a aparencia do ser humano ante os seus semellantes foi unha das súas preocupacións prioritarias dende antergo. Actualmente desenvólvense novas condutas sociais que chaman a atención do marketing acerca de como estas tendencias inflúen no consumidor no momento de consumir produtos destinados ao coidado da aparencia externa e do benestar.

Neste contexto, está en alza a innovación no coidado persoal e na saúde relacionada cos alimentos: a cosmética natural, a nutricosmética e a nutriterapia.

Este encontro permitirá o achegamento entre as empresas dos sectores alimentario, cosmético e termal para a exploración de novos modelos de negocio e obter novos produtos e servizos, a través do vínculo entre os beneficios dos alimentos e dos produtos cosméticos. Integrando os novos conceptos de nutriterapia e nutricosmética, isto é o coidado integral da saúde e da beleza, dende o interior e o exterior.

Programa:

17.00 Recepción e benvida

Claudio Orjales, director de Termaria

17.05 A colaboración entre clusters para a mellora competitiva

Norberto Penedo, director Área Competitividade IGAPE

Novas oportunidades de negocio para o sector alimentario vinculadas ao termalismo

Juan Vázquez, presidente da Comisión de Mercados do CLUSAGA

Galicia destino termal: balnearios e talasos de Galicia

Benigno Amor, secretario xeral AITEGAL

17.20 Os ingredientes naturais na fabricación de cosméticos e nutricosméticos

Juan Velasco, xerente de Iuvenor lab

17.45 Tendencias de consumo e novos produtos en nutricosmética e nutriterapia

Roberto Alonso, director técnico de CLUSAGA

18.00 Caracterización e aproveitamento de aromas e de compostos antioxidantes presentes en alimentos

Elena Falqué e Herminia Domínguez, investigadoras da Universidade de Vigo

18.15 Propiedades de produtos alimentarios e bebidas, aplicación en nutriterapia

Debate:

Sofía Vilanova, responsable de calidade de Martín Codax

Estela Barbeito, responsable do Aula de Cocina Porto-Muiños

Alejandro Martínez, director de Condado - Paradanta

18.45 Visita guiada Termaria Talaso

19.00 Degustación (Condado Paradanta, Portomuiños e Martín Códax)