

CURSOS DE VERANO – 2014
CAMPUS ANTONIO MACHADO DE BAEZA
SEMANAS 2, 3 Y 4

Título del Curso/Encuentro: INNOVACIÓN ABIERTA Y CREACIÓN DE VALOR COMPARTIDO EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Objetivos

Según la concepción tradicional, la mayoría de las empresas tratan de desarrollar internamente su I+D+i. Este enfoque llamado de Innovación Cerrada ha mostrado algunas limitaciones. Por un lado, las empresas son conscientes de que no cuentan con todos los recursos necesarios para innovar y competir en entornos cada vez más complejos, por otro lado, una parte considerable de la innovación realizada no es explotada comercialmente.

Esta situación nos anima a contemplar otros modelos de gestión de la innovación como el de Innovación Abierta, que tiene como idea central el que las empresas adquieran innovación de fuentes tanto internas como externas a fin de mejorar las líneas de productos y secuencia de operaciones, a fin de acortar el tiempo requerido para llevar los productos al mercado, y al mismo pongan en el mercado innovación desarrollada internamente que no encaja el modelo de negocio de la empresa, pero podría ser utilizada eficazmente en otras empresas. Por tanto, la innovación abierta se puede ver desde dos ópticas, la compradora y la vendedora. La compradora recoge aquellas empresas que buscan innovación externa y la vendedora las que ponen en el mercado la innovación que ellas no pueden aprovechar.

Por otro lado, en los últimos años hemos observado como la actividad empresarial se ha visto como uno de los orígenes de los problemas sociales, ambientales y económicos. Parte de la sociedad percibe que el beneficio empresarial va en perjuicio de la sociedad. Esta percepción se ha visto agravada últimamente llevando a algunos sectores empresariales a ser permanente criticado como es el caso de las empresas de la cadena alimentaria. La confianza en las empresas ha caído y esa pérdida de confianza hace que disminuyan sus beneficios entrando en un círculo vicioso. De acuerdo con este paradigma, las relaciones empresas-sociedad son bastante más complejas y que hay que cambiar la perspectiva afirmando que no son los resultados de las empresas lo que beneficia a la sociedad sino más bien es el desarrollo de la sociedad lo que hace que crezcan los resultados de las empresas.

Por todo lo anterior, es necesario un perfil profesional que conozca bien las relaciones en el complejo agroalimentario y aplique los paradigmas de Innovación Abierta y Creación de Valor compartido para hacer a las organizaciones más robustas y rentables en un escenario global.

Se trata de un programa de enfoque teórico-práctico de gestión de procesos de innovación abierta y de creación de valor compartido intra o entre organizaciones en el que se alternarán clases teóricas y casos prácticos de éxito. Tendría un enfoque sectorial, centrándose en el complejo agroalimentario por su carácter estratégico.

A

Contenidos:

1. **EMPRESAS Y SOCIEDAD** El papel de la empresa en la sociedad: el cambio de paradigma y su responsabilidad compartida en la creación de valor y generación de prosperidad. La misión de un negocio. Posición de la pyme agroalimentaria ante los nuevos retos (2,5h)
2. **DE LA RSC A LA CREACIÓN DE VALOR COMPARTIDO:** 1) En la redefinición de productos y mercados 2) En la cadena de valor 3) En el desarrollo de clusters locales/regionales (implicación del territorio). (5h)
3. **EL PARADIGMA DE LA INNOVACIÓN ABIERTA.** Innovación abierta: la pérdida de vigencia del modelo cerrado de innovación, el paradigma de la innovación abierta. modelos de negocio para la innovación, propiedad intelectual e innovación abierta. (2,5h)
4. **SESIÓN DE TRABAJO CON EL MÉTODO DEL LIENZO.** El Método del Lienzo para la innovación en modelos de negocio (2,5h).
5. **LA SOSTENIBILIDAD COMO ACELERADOR DE LA INNOVACIÓN.** La sostenibilidad como acelerador de la innovación. Economía circular y empresas B Casos de éxito. (2,5h)
6. **LOS NUEVOS MODELOS DE EMPRESA Y SOCIEDAD.** La nueva sociedad, la inversión de la pirámide y el efecto del Manifiesto Cluetrain. Los nuevos modelos de relación empresa sociedad y su impacto en nuevos modelos de negocio. (2,5h)
7. **OPORTUNIDADES GLOBALES EN MERCADOS GLOBALES.** Países emergentes, mercados frontera. El futuro de los agronegocios y el papel de la innovación y la creación de valor compartido en el mundo rural. (2,5h)
8. **ESTRATEGIA Y TOMA DE DECISIONES EN LAS ORGANIZACIONES.** Estrategia empresarial en las organizaciones, definición de modelos de negocio y casos de éxito (2,5h).
9. **INNOVAR PARA GANAR.** Modelo A-F para la gestión de la innovación, el rol de los organismos intermedios en la innovación. (2,5h)

CURSOS DE VERANO – 2014
CAMPUS ANTONIO MACHADO DE BAEZA
SEMANAS 2, 3 Y 4

CRONOGRAMA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
9:00-11:30	SESIÓN 1: EMPRESAS Y SOCIEDAD. Miguel Ángel Molinero	SESIÓN 4: EL PARADIGMA DE LA INNOVACIÓN ABIERTA. Juan Sobejano	SESIÓN 7: LOS NUEVOS MODELOS DE EMPRESA Y SOCIEDAD. Rosa Muñoz	EVALUACIÓN SESIÓN 10: INNOVAR PARA GANAR. EL MODELO A-F. Iñigo Prieto
11:30-12:00	DESCANSO			
12:00-14:30	SESIÓN 2: DE LA RSC A LA CREACIÓN DE VALOR COMPARTIDO I. Fernanda Serrano	SESIÓN 5: SESIÓN DE TRABAJO CON EL MÉTODO DEL LIENZO. Juan Sobejano	SESIÓN 8: OPORTUNIDADES GLOBALES EN MERCADOS GLOBALES. Rosa Muñoz	SESIÓN 10: INNOVAR PARA GANAR. EL MODELO A-F. Iñigo Prieto
14:30-17:00	ALMUERZO			
17:00-19:30	SESIÓN 3: DE LA RSC A LA CREACIÓN DE VALOR COMPARTIDO II. Fernanda Serrano	SESIÓN 6: LA SOSTENIBILIDAD COMO ACELERADOR DE LA INNOVACIÓN. Miguel Ángel Catalán	SESIÓN 9: ESTRATEGIA Y TOMA DE DECISIONES EN LAS ORGANIZACIONES. Antonio Fernández	

CURSO DE 30 HORAS, que se distribuyen de la siguiente manera:

- 25 Horas Lectivas

- 5 Horas restantes: 2,5 horas Inauguración, 1 horas de Evaluación, 1,5 hora otras actividades complementarias

NOTA IMPORTANTE: el **horario de la sesión 10 será de 10 a 13 h.** (con un descanso de 11,30 a 12 h.). A las 9 h. tendrá lugar la evaluación, y al finalizar la sesión se procederá a la **entrega de los diplomas.**