



CSB-System  
INTERNATIONAL

# Seminario práctico internacional

dirigido a la gerencia de la industria alimentaria  
10 y 11 de noviembre de 2008 en Girona



## Competir en el mercado mundial usando las tecnologías de TI más avanzadas

### VISITA A EMPRESAS



**Solució:** Software específico de ERP en la práctica

CSB business<sup>ware</sup>® **CSB business**®  
for enterprise everywhere

# Utilice sus potenciales de gestión con el software específico de ERP para la industria de procesos

El seminario práctico internacional en Girona supone una cita obligada para:

- Directivos de empresa
- Gerentes
- Managers

procedentes de la industria de la alimentación de los sectores:

- Carne y Pescado
- Panadería y Pastelería
- Bebidas y Productos lácteos
- Delicatessen y Conservas

## Visita a empresas de referencia (parte práctica)



- **Visita al CENTA (IRTA, Monells) CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS**

Granja Camps i Armet ■ 17121-Monells (Girona)  
www.irta.es  
Sector alimentario general



- **EMBOTITS MAS**

C/Industria, s/n° ■ 08660-Balsareny (Barcelona)  
www.labotigadelmas.com  
Elaboración de embutidos y productos cárnicos.



- **VIÑALS SOLER**

San Miguel del Cros, 20 ■ 08310-Argentona (Barcelona)  
www.vinalssoler.com  
Matadero y sala de despiece



- **FAPACSA**

P.I.Sta. Anna C/. Les Planes, s/n ■ 08272- St.Fruitós del Bagés (Barcelona)  
www.bonvehi.es  
Sala de despiece, elaborados cárnicos, multiproducto canal horeca



- **CARNS ROMEU**

Camí de Can Valls, s/n° ■ 08790-Gelida (Barcelona)  
www.cansromeu.com  
Sala de despiece, embutidos artesanales

## Lugar de celebración (Parte teórica)

### Hotel Carlemany

Plaça Miquel Santaló  
17002 - Girona (Spain)  
Tel.: + 34 972 21 12 12  
Tel.: + 34 972 21 49 94  
www.carlemany.es



### Pernoctación:

CSB-System le ofrece la posibilidad de reservar su habitación en el hotel donde se realiza el seminario. Los gastos de transporte y pernoctación correrán a cargo de los asistentes al seminario. Les agradeceríamos se pusieran en contacto con nosotros si desean más información o para cualquier consulta.

### Costes del seminario/Condiciones para la asistencia:

Los gastos para participar en el Seminario de dos días de duración ascienden a 199 Euros/persona previo pago.

En este precio se incluye:

- Parte teórica clara y descriptiva
- Documentación informativa del Seminario
- Parte práctica:
  - Visita por grupos a las empresas mencionadas (el desplazamiento se realizará en autocar)
  - **1r.día:** 2 coffee break (mañana y tarde), almuerzo y cena
  - **2º día:** Tentempié en una Masía Catalana
  - Las ponencias y el coloquio final tendrán lugar en los idiomas castellano e inglés con interpretación simultánea por parte de profesionales.

En el caso de cancelación hasta 3 semanas antes del comienzo del seminario, deberá reembolsar una tasa del 25% del gasto de participación en el seminario, y hasta una semana antes una suma del 50%. En caso de una cancelación posterior deberá reembolsar el importe total del seminario, a no ser que envíe un sustituto en su nombre.

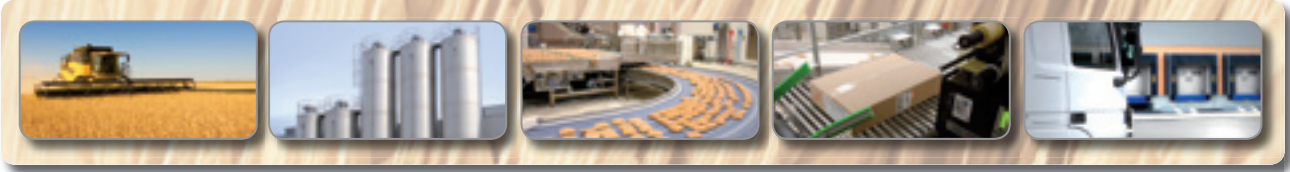


**CSB-System**  
INTERNATIONAL

CSB-System España: Camí de Corbins, 7 ■ 25006 Lleida, España  
Tel.: +34 973 282738 ■ Fax: +34 973 281505 ■ info-spain@csb-system.com

CSB-System AG: An Fürthenrode 9-15 ■ 52511 Geilenkirchen, Alemania  
Tel.: +49 2451 625-350 ■ Fax: +49 2451 625-311 ■ info@csb-system.com

# Solución completa de ERP para su éxito corporativo



## Potenciar el crecimiento de la empresa mediante TI

Impulsar el crecimiento de una empresa en territorio mundial es posible, en primer lugar, con la oferta de productos de alto valor cualitativo a precios de mercado competitivos. En especial, las empresas del sector alimenticio deben enfrentarse a las elevadas exigencias impuestas por el mercado en materia de calidad, precio, fiabilidad, rapidez y trazabilidad. Además de estas exigencias, las actuales normas y directivas agravan la posición de las empresas tanto en territorio nacional como internacional.

Una de las tareas más importantes de toda empresa perteneciente a la industria alimentaria es el cumplimiento de estándares internacionales así como de normas europeas y del comercio.

El uso de las tecnologías de la información actuales contribuye en gran medida a mantener las ventajas competitivas en

## Fuera todas las islas de información

- nosotros le mostramos cómo puede hacerlo

Sólo un sistema de ERP totalmente integrado en todas las áreas y ámbitos operativos y estratégicos de la organización contribuye positivamente a la racionalización y la reducción de los costes dentro de la misma. En el seminario práctico internacional en Girona (España) conocerá una solución completa de ERP específica del sector dirigida a la industria alimentaria. Gracias al CSB-System se conectará a través de todos los ámbitos empresariales la logística, la maquinaria, el material, la información y la comunicación.

## Punto de encuentro - Girona (Spain)

El sector alimentario reunido

Creemos en el potencial de las empresas españolas, en la capacidad existente y en la sinergia que surge del trabajo en equipo. Es por ello que hemos querido realizar un Seminario

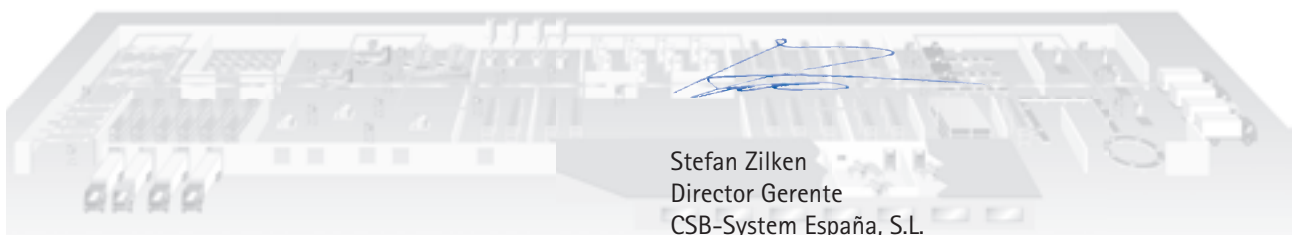


el marco europeo. Esta situación exige a la gerencia optimizar todos los procesos corporativos, reducir costes y mejorar constantemente la posición competitiva de la empresa. Por tanto, hoy más que nunca, la industria de la alimentación no puede prescindir de una solución de TI integrada para la gestión empresarial, que tenga en cuenta todos los requerimientos corporativos, legislativos y específicos de su sector.

de estas características, pensando en el futuro tecnológico del sector de la alimentación, así como en ofrecer a través de este evento una imagen real de algunos de nuestros productos más internacionales, todo bajo un enfoque profesional especializado.






CSB-System quiere dar un paso más, avanzar, fomentar el diálogo entre profesionales en materia de alimentación y divulgar de forma continuada información de interés para todos aquellos sectores integrantes.

Reciba un cordial saludo.



# 1r. día del seminario, 10 de noviembre 2008

## PARTE TEÓRICA

09.00	Acreditación y entrega de la documentación		
09.30	Inauguración oficial y presentación	Sr. Stefan Zilken - Gerente CSB-System	
10.00	Innovación en los <b>productos del mar</b> , desarrollo de nuevos procesos, envasados y presentaciones para los productos de la pesca	CENTA Sr. Narcís Grèbol, Dr. Pere Durán y Sr. Marc Permanyer (autores y ponentes)	
10.30	<b>Innovation Foods &amp; Quality Projects</b> , tendencias en snacks y aperitivos gourmets: nuevos procesos, imagen de marca, salud y ecología	FOLGUERAL Y ARIAS, S.L Sra. Obdulia Folgueral	
11.00	<i>Pausa café</i>		
11.30	<b>Estabilidad del color de los productos cárnicos</b> Autores: Dr. Jacint Arnau y Sra. Elsa Lloret	IRTA Dr. Jacint Arnau i Arboix	
12.30	<b>Ejemplo práctico: Empresa Peñaranda de Bracamonte</b> El mundo del ibérico frente al desarrollo, la innovación y las nuevas tecnologías  Degustación de productos ibéricos	Sr. Javier Piñán Gerente sección de ibéricos de CRAPE	 
13.30	<i>Almuerzo</i>		
15.30	<b>Alternaremos en grupos las siguientes actividades</b> ■ Visitas guiadas al CENTA (Centro de nuevas tecnologías alimentarias) en Monells / IRTA ■ CSB business everywhere® - Movilidad para lograr más productividad		
18.00	<i>Retorno al hotel</i> ■ Clausura del primer día de seminario y organización del segundo día ■ Tiempo libre hasta la cena		
19.30	<i>Cena en grupo</i>		

# 2º. día de seminario, 11 de noviembre 2008 VISITA A EMPRESAS

## PARTE PRÁCTICA

Cada participante al seminario elegirá una de las dos rutas propuestas a continuación, en función de la orientación de la empresa:

### RUTA 1



#### ■ EMBOTITS MAS

Elaboración de embutidos y productos cárnicos



#### ■ FAPACSA

Sala de despiece, elaborados cárnicos, multiproducto, canal horeca

### RUTA 2



#### ■ VIÑALS SOLER

Matadero y sala de despiece



#### ■ CARNS ROMEU

Sala de despiece, embutidos artesanales

La agenda para la visita a las distintas empresas de referencia está prevista de la siguiente forma:

- Presentación de la empresa de referencia
- Representación de los módulos integrados del CSB-System para la gestión de empresa
- Visita a la empresa
- Después de realizar las visitas a las 15.00h, se degustará un tentempié en una "Masia Catalana" con especialidades culinarias típicas de la zona
- Regreso al hotel

(La ubicación de la empresa de referencia la encontrará en la respuesta por fax adjunta)