

Gira en universidades de la Red de Cátedras Telefónica

Conecta *innovación*
Universidad, empresa y futuro
con Ferran Adrià



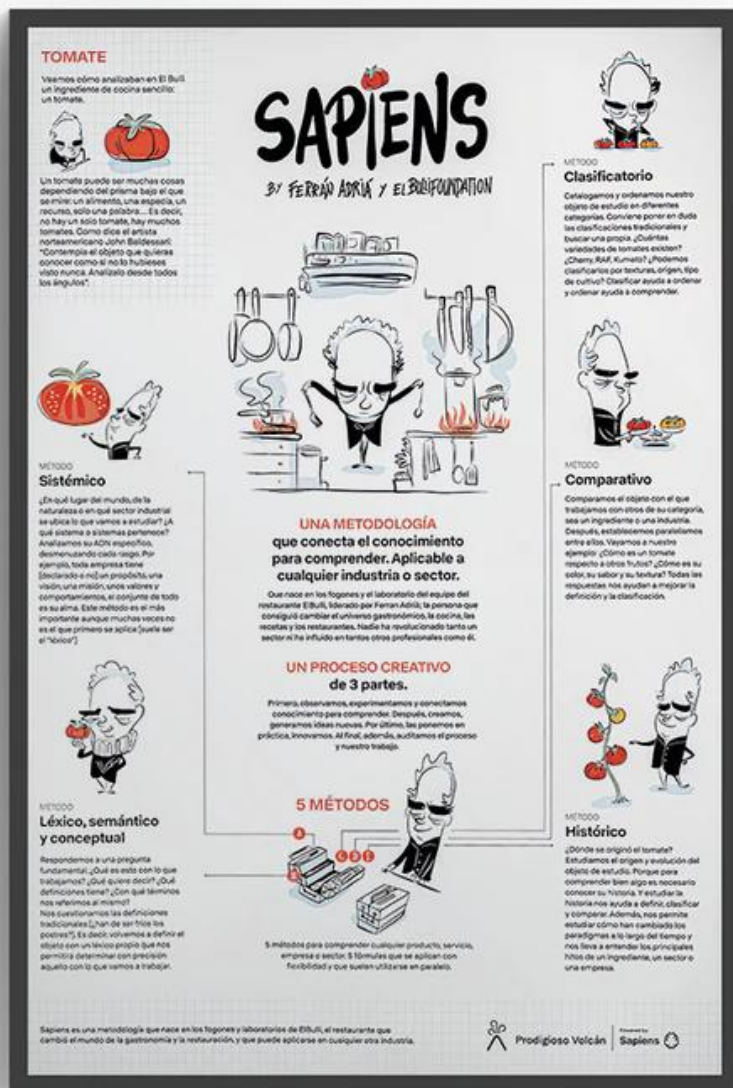


Conecta innovación: Universidad, empresa y futuro

El gran reto que tenemos como país es completar la transferencia de conocimiento, **conectando** el trabajo de nuestros investigadores en las universidades con las oportunidades que las **nuevas tecnologías** suponen para las empresas, consiguiendo así una **innovación** abierta y de impacto.

Para conocer todo el proceso desde un punto de vista práctico, contaremos con un invitado especial: Ferran Adrià. El 80% de toda la innovación del sector gastronómico se hizo en el restaurante elBulli, un modelo ampliamente estudiado en las más prestigiosas escuelas de negocio y universidades de referencia como Harvard.

Para él "la innovación lo es todo, una actitud de querer hacer que las cosas evolucionen".



Sapiens: mi receta para innovar

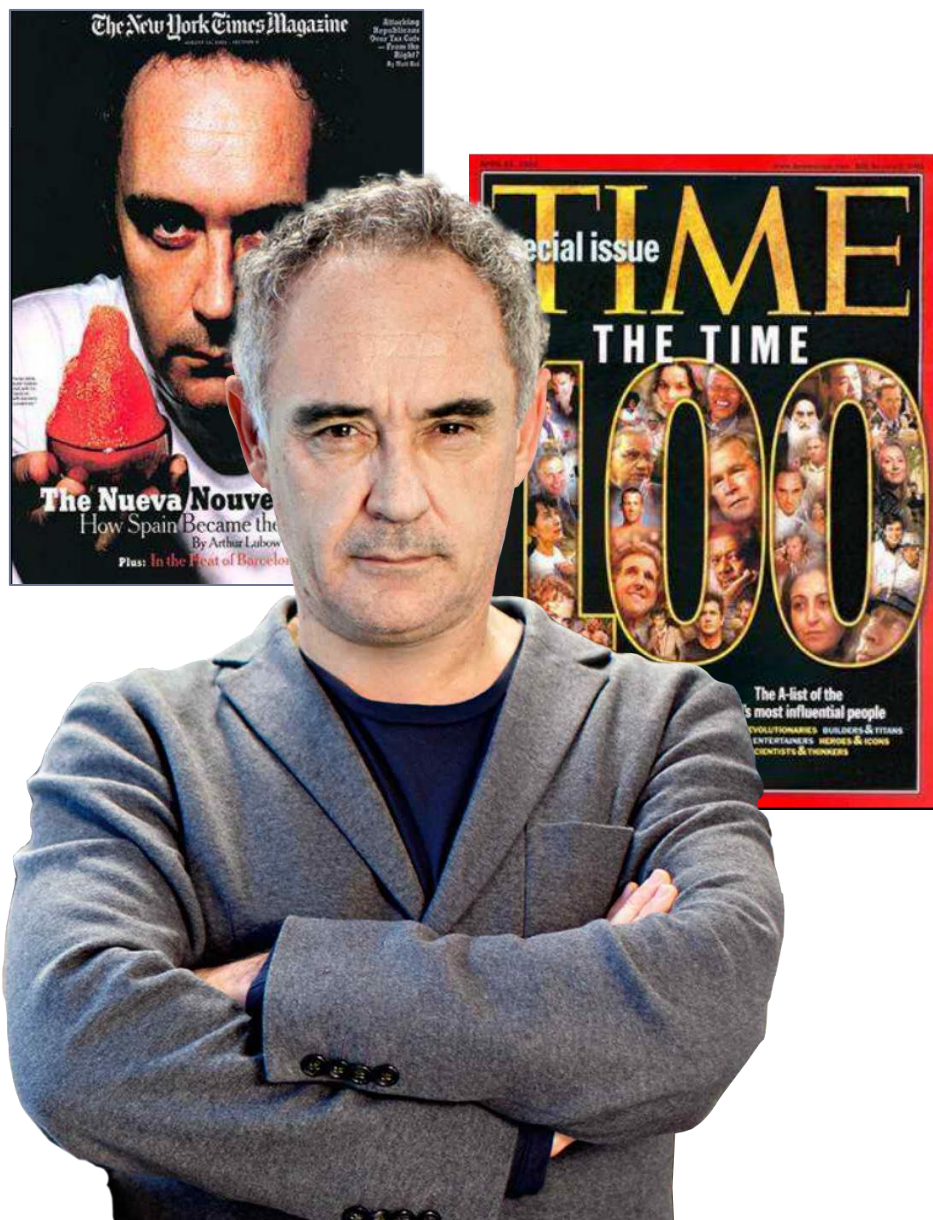
Disruptivo, brillante, capaz de cambiar el orden de la gastronomía mundial ... así es Ferran Adrià, un innovador que traspasó las fronteras de su profesión.

Nos contará cómo el 80% de toda la innovación del sector gastronómico en el mundo se hizo en las cocinas de "elBulli". Considerado como el mejor restaurante del mundo y estudiado como caso de éxito empresarial por universidades como Harvard y las escuelas de negocio más prestigiosas del mundo, destinaba el 20% de su facturación a innovación.

Todo este proceso tuvo a "Sapiens" como hilo conductor. Se trata de una metodología desarrollada por el propio Ferran Adrià para comprender y ordenar el conocimiento en torno a un objeto de estudio. Se puede aplicar a cualquier tema, y sirve para comprender primero y actuar después, con finalidades diversas como, por ejemplo: gestionar información, aprender, enseñar, comunicar, analizar el contexto de una empresa, analizar una empresa, mejorar aspectos de una empresa, crear o innovar.

Para él, "la innovación lo es todo, al final es una actitud de querer hacer que las cosas evolucionen".

En esta conferencia magistral nos mostrará a cómo comprender la innovación para innovar y la aplicación práctica de su metodología Sapiens.



Sobre Ferran Adrià

Conocido por ser considerado como **el mejor chef del mundo**, The New York Times lo señaló como máximo representante de un nuevo movimiento de la cocina de vanguardia que lidera la gastronomía mundial, seguido de una portada en Time (2004), donde se le incluyó como **una de las 100 personas más influyentes del planeta**.

En el ámbito de la **empresa y la innovación**, ha sido asesor de más de 20 empresas líderes a nivel nacional y mundial como Telefónica, Pepsico, Nestlé, Caixabank, Chocovic, Borges, Kaiku, Caprabo, Lavazza, Diageo, United Biscuits, Damm, etc.

Embajador mundial de Telefónica desde 2010, con la que ha desarrollado todo tipo de proyectos relacionados con la **innovación y educación** al máximo nivel, ha impartido más de 700 conferencias alrededor del mundo, dirigidas a ofrecer una reflexión profunda sobre la transformación digital, educación e innovación, y publicado más de 60 libros y proyectos audiovisuales (Disney, elBulliBooks, ...).

La Universidad ha reconocido su legado e historia, invistiéndolo como **Doctor Honoris Causa** por las universidades de Quebec (Canadá), Aberdeen (Reino Unido), Córdoba (Argentina), Barcelona y Politécnica de Valencia.



Telefónica