



La Generalitat va a destinar en 2023 60 millones de euros a los centros tecnológicos, lo que supone un incremento de más de un 160% con respecto al 2015, para financiar proyectos de innovación en colaboración con las empresas.

REDIT PRESENTA EL MAYOR ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN EN ESPAÑA

MÁS DE 200 PERSONAS ACUDIERON AL EVENTO REDIT SUMMIT QUE SE CELEBRÓ EN MADRID, EN LA SEDE DE LA CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES

Más de 200 personas acudieron el pasado 10 de noviembre al evento REDIT Summit que se celebró en Madrid, en la sede de la Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE) y donde la Red de Institutos Tecnológicos de la Comunidad Valenciana puso en valor su modelo de centro tecnológico, como referencia nacional e internacional para impulsar la innovación en las pymes.

Durante la inauguración del encuentro, que contó con el apoyo del Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (IVACE), el presidente de REDIT, Fernando Saludes, explicó que “ningún otro ecosistema regional acumula tantas décadas de innovación y conocimiento en el ámbito de las personas”.

“Nuestros centros -explicó- disponen de la experiencia para identificar los principales drivers del cambio y asesorar a las empresas y a la sociedad sobre las mejores decisiones a tomar. Actualmente somos, por volumen e impacto en el tejido empresarial, la principal red de apoyo a la innovación de pymes en España”.

«Actualmente somos, por volumen e impacto en el tejido empresarial, la principal red de apoyo a la innovación de pymes en España»

El conseller de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo, Rafa Climent, puso el acento en la apuesta del gobierno regional por la innovación en la Comunitat Valenciana ya

que “en 2023 vamos a destinar 60 millones de euros a los centros tecnológicos, los que supone un incremento de más de un 160% con respecto al 2015”.

Asimismo, el vicepresidente de la CEOE y presidente de la Confederación Empresarial de la Comunidad Valenciana (CEV), Salvador Navarro, comentó durante el encuentro que “REDIT es un claro ejemplo de cómo optimizar la eficiencia de nuestras empresas si fomentamos la cooperación en innovación entre estas y los centros tecnológicos. Por su proximidad territorial y cercanía a las pymes, los institutos tecnológicos están desempeñando un papel importante en la modernización tecnológica y el crecimiento empresarial de muchas compañías que compiten en sectores con estándares muy elevados”.

La ponencia principal del encuentro corrió a cargo de Pilar Torres, CEO de Atos en España y Portugal. El bloque central del REDIT Summit 2022 llamado ‘Ideas en Acción: de los Institutos Tecnológicos al Mercado’, mostró 11 experiencias de éxito en la colaboración del sector privado con

los centros. Participaron en este bloque el presidente de la textil zaragozana Confec- ciones Oroel, Luis del Corral Martín; el CEO de la valenciana GH Induction, Vi- cente Juan; el CEO y cofundador de la em- presa de calzado madrileña Glent Shoes, Carlos Baranda; el CEO y cofundador de la empresa alicantina de tratamiento y re- ciclaje de residuos ACTECO, Jorge Ramis; María Rodríguez, directora de Sostenibili- dad del Grupo Lantero; y María Ferrando de Ahora.

Asimismo, mostraron sus proyectos la directora de innovación de la industria agroalimentaria valenciana Verdifresh, María Forcada; el battery engineer & pro- ject leader de Power Electronics, Carlos Regalado; el consejero del Grupo Porce- lanosa, Juan Casterá; el hydrogen business development manager de la ingeniería es- pañola de infraestructuras de petróleo y gas de Técnicas Reunidas, Juan Manuel Sánchez; y el Interior Systems Industria- lization director y Valencia R&D Center director de FORVIA - Faurecia Interior Systems, Pablo Bayo.

Seguidamente se celebró la mesa redon- da 'Claves para navegar la incertidumbre, la visión de los innovadores', en la que participaron los máximos representan-



tes de empresas líderes a nivel global de sectores como el aeroespacial (PLD Space), el transporte del futuro (Zele- ros Hyperloop), la fotónica aplicada a la microelectrónica, considerada la tecno- logía clave para que Europa recupere el dominio en el sector y uno de los pilares del PERTE de los chips (VLC Electro- nics) o la supercomputación y la inteli- gencia artificial aplicada a las ciencias de la vida (LifeX VC).

La jornada se cerró con la mesa 'Cons- truir una economía 'Human by Design' donde el director general de REDIT, Gon- zalo Belenguier, conversó junto a Francesc Gamero, secretario autonómico de Ha- cienda; Júlia Company, directora general de IVACE; el director general de la Fun- dación Cre100do, Rafael Vaquero; y el di- rector general de la Federación Española de Centros Tecnológicos (Fedit), Áureo Díaz-Carrasco.



HISPANIA pertenece a un consolidado grupo de restauración valenciano que gestiona distintas unidades de negocio, con más de 20 años de experiencia y dedicación al mundo de la restauración.

ARROCERIA
RESTAURANTE
CATERING & EVENTOS
CHEF A DOMICILIO
PAELLAS PARA LLEVAR
ESCUELA DE ARROCES



quillos rellenos de morcilla. Crujiente
za con jamón ibérico. Millhojas de patata
arisco. Patata rellena de ratatouille con
espárragos con crema de yogur y vi
rillada y reducción de vino tinto. Atun
gambas. Ensalada de queso fresco con
dorada sobre fideo de puré. Chupito
braseada y gambas. Ensalada de queso f
patatas paje. Sardina escabechada sobr
es tomates con escamas de queso y s
quillos rellenos de morcilla. Crujiente
za con jamón ibérico. Millhojas de patata
arisco. Patata rellena de ratatouille con
espárragos con crema de yogur y vi
rillada y reducción de vino tinto. Atun

NUESTROS ESTABLECIMIENTOS:

ARROCERÍA HISPANIA
ALQUERÍA BENIPARRELL
Ctra. Real de Madrid, 60 BENIPARRELL
96 121 06 11
www.restaurantehispania.com

TAPERÍA HISPANIA CORTES VALENCIANAS

Ava. Cortes Valencianas, 26 bloque 1 izda.
VALENCIA
96 347 18 15
www.taperiahispania.com

ARROCERÍA HISPANIA MASÍA DE LAS ESTRELLAS

Cno. de Santana a Palpota s/n CATARROJA
647 492 167 - 96 044 22 00
www.masiadelasestrellashispania.com

TAPERÍA HISPANIA HERNÁN CORTÉS

C/ Hernán Cortés, 20 VALENCIA
96 310 69 98
www.taperiahispania.com