

The
mycelium
revolution



FÓRUM CÀRNIC Y DE LA PROTEÍNA ALTERNATIVA

TECNO
CARNE
Interempresasmedia
IRTA⁹
Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries

15/11/22 AUDITORI PALAU DE CONGRESSOS DE GIRONA

| | |
|-------|--|
| 08:00 | Acreditacions |
| 09:00 | Ponència inaugural L'onada de proteïnes alternatives: canvis, reptes i oportunitats per al sector agroalimentari <i>Esteve Espuña, CEO d'Esteban Espuña S.A i president del clúster INNOVACC</i> |
| 09:35 | Noves fonts de proteïna a Europa Què està passant? <i>Charlotte Lucas, Corporate Manager a The Good Food Institute Europe</i> |
| | Reptes nutricionals i de seguretat alimentària associats a les proteïnes alternatives <i>Sara Bover i Cid, cap del programa de Funcionalitat i seguretat alimentària de l'IRTA</i> |
| | El paper de l'EFSA en l'avaluació científica de reptes associats a 'novel foods' <i>Estefanía Noriega, Scientific Officer at the European Food Safety Authority (EFSA)</i> |
| 10:30 | Pausa – Cafè |
| 11:20 | Tecnologies de fermentació: un pilar clau (1a. part) Fermentació líquida QUORN FOODS, Regne Unit <i>Wilco Meijer, cap de Ciència i Tecnologia</i> |
| | MOA FOODTECH, Espanya <i>Bosco Emparanza, CEO i cofundador</i> |
| | Fermentació sòlida INNOMY, Espanya <i>Pablo Sanchez Rey, COO i cofundador</i> |
| | KINOKO-TECH, Israel <i>Daria Feldman, CTO i cofundadora</i> |
| 13:00 | Còctel Meatworking - Inclou degustació de productes de fermentació, gentilesa de QUORN Foods |
| 14:30 | Tecnologies de fermentació: un pilar clau (2a. part) Fermentació de precisió IMPOSSIBLE FOODS, Califòrnia (Estats Units) <i>Raquel Salvador, científica</i> |
| 15:00 | Taula rodona |
| 16:00 | Clausura INTEREMPRESAS MEDIA <i>David Pozo, director de l'Àrea Agroalimentària</i> |
| | IRTA <i>Josep Usall, director general</i> |

Servei de traducció disponible (català-castellà-anglès). Aforament limitat: reserva les teves entrades a www.forumcarnico.com

● PATROCINADOR
MEATWORKING:



● PATROCINADORS:



● ENTITATS COL·LABORADORES:

