

The
mycelium
revolution



FÓRUM CÁRNICO 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	Acreditaciones
09:00	Ponencia inaugural La ola de las proteínas alternativas: cambios, retos y oportunidades para el sector agroalimentario <i>Esteve Espuña, CEO de Esteban Espuña S.A y Presidente del clúster INNOVACC</i>
09:35	Nuevas fuentes de proteína en Europa ¿Qué está pasando? <i>Carlotte Lucas, Corporate Manager en The Good Food Institute Europe</i>
	Retos nutricionales y de seguridad alimentaria asociados a las proteínas alternativas <i>Sara Bover i Cid, jefa del programa de Funcionalidad y seguridad alimentaria del IRTA</i>
	El papel de EFSA en la evaluación científica de riesgos asociados a 'Novel foods' <i>Estefanía Noriega, Scientific Officer at the European Food Safety Authority (EFSA)</i>
10:30	Pausa – Café
11:20	Tecnologías de fermentación: un pilar clave (1a. parte) Fermentación líquida QUORN FOODS, Reino Unido <i>Wilco Meijer, jefe de Ciencia y Tecnología</i>
	MOA FOODTECH, España <i>Bosco Emparanza, CEO y cofundador</i>
	Fermentación sólida INNOMY, España <i>Pablo Sanchez Rey, COO y cofundador</i>
	KINOKO-TECH, Israel <i>Daria Feldman, CTO y cofundadora</i>
13:00	Coctel Meatworking - Incluye degustación de productos de fermentación, gentileza de QUORN Foods
14:30	Tecnologías de fermentación: un pilar clave (2a. parte) Fermentación de precisión IMPOSSIBLE FOODS, California (Estados Unidos) <i>Raquel Salvador, científica</i>
15:00	Mesa redonda
16:00	Clausura INTEREMPRESAS MEDIA <i>David Pozo, director del Área Agroalimentaria</i>
	IRTA <i>Josep Usall, director general</i>

Servicio de traducción disponible (catalán-castellano-inglés). Aforo limitado: reserva tus entradas en www.forumcarnico.com

● PATROCINADOR
MEATWORKING:



● PATROCINADORES:



● ENTIDADES COLABORADORAS:



● PROMOTORES:



● SECRETARÍA
TÉCNICA Y DISEÑO:

