Xornada

Proteínas alternativas na industria alimentaria

26 de maio de 2022 | 10:00 h

Aula de Produtos Lácteos e Tecnoloxías Alimentarias
Campus Terra (Lugo)
Universidade de Santiago de Compostela

FORMULARIO DE INSCRICIÓN

clúster alimentario de galicia

USC UNIVERSIDADE DE SANTIAGO DE COMPOSTELA

CAMPUS TERRA

Xornada organizada pola Comisión de Innovación de Clusaga

PROGRAMA | 26 de maio de 2022

09:45 **Recepción de asistentes**

10:00 **Benvida e introdución da xornada**

10:15 **Bloque 1 | Investigación aplicada á obtención e utilización de novos ingredientes e proteínas**

- Oportunidades das microalgas no Espazo Atlántico como fonte de proteínas e outros compostos de valor (proxecto EnhanceMicroAlgae)
  María José Chapela, Investigadora e Responsable de Proxectos en Biotecnoloxía e Saúde en ANFACO-CECOPESCA
- Novos ingredientes alimentarios a partir da hidrólise de clara de ovo (proxecto FOODSHYEGG)
  Laura Abuín, Técnico de Proxectos da APLTA; e Eugenia Juncal, Directora de I+D de Granja Campomayor
- Proteínas alternativas: single-cell protein, carne *in vitro* e extrusión proteica
  Begoña Ruiz, Directora de Tecnoloxías en AINIA

11:00 **Café networking**

11:30 **Bloque 2 | Alimentos innovadores con alto contido en proteínas (casos empresariais de éxito)**

- Proteínas fermentadas como fonte sustentable para o futuro
  Martín Rodríguez, CTO & Co-Founder de ODS Protein
- Neoalgae e a aplicación das microalgas en alimentación
  María Álvarez, Responsable da Área de Proxectos e Tecnoloxía de Neoalgae
- Os insectos coma fonte alternativa de proteína
  Rubén Recamán, CEO de Galinsect
- MOA, una plataforma B2B de produción de ingredientes sustentables
  Bosco Emparanza, CEO de MOA FoodTech

12:45 **Conclusións e ventás de oportunidade**

12:50 **Visita a instalacións e grupos de investigación**

- Opción A: instalacións da Aula de Produtos Lácteos e Tecnoloxías Alimentarias
- Opción B: visita aos grupos de investigación LHICA (Hixiene, Inspección e Control de Alimentos) e ASAVDNA (Análise sensorial, valoración nutricional e desenvolvemento de novos alimentos)

Clusaga organiza esta xornada co obxectivo de mostrar avances, tendencias e casos de éxito relacionados coa innovación no desenvolvemento e aplicación de ingredientes e proteínas –especialmente proteínas alternativas– na industria alimentaria.

Para isto, nesta xornada presentaranse diferentes proxectos e casos de éxito empresariais relacionados con estas temáticas.

Esta xornada organízase no marco do grupo de traballo 1 (GT1) “Alimentos e ingredientes innovadores, seguros e saudables adaptados ás tendencias de consumo” promovido pola Comisión de Innovación de Clusaga.

Os grupos de traballo da Comisión de Innovación de Clusaga teñen por obxectivo facilitar espazos de *networking* innovativo e xeración de ideas de colaboración entre os distintos axentes do ecosistema de innovación galego con intereses nestas temáticas.

clúster alimentario de galicia