

WORKSHOP

FOOD UPCYCLING

Santiago de Compostela



FOOD UPCYCLING:

Innovando a partir de subprodutos e desperdicio alimentario



10 novembro 2022



09.30h – 14.30h



Escola Técnica Superior de Enxeñaría

O *food upcycling* (reciclaxe de alimentos) é unha tendencia que consiste en crear produtos de calidade a partir de excedentes, minguas, subprodutos ou produtos alimentarios que non cumpren os estándares comerciais. Contribúese así a reducir as perdas e o desperdicio alimentario.

O *food upcycling* encóntrase nas súas primeiras etapas, pero a medida que a sociedade se volve máis sensible á sustentabilidade na produción alimentaria e no seu consumo, máis empresas alimentarias se incorporan a esta tendencia.

Esta xornada organízase no marco do grupo de traballo 3 “Sustentabilidade, economía circular e bioeconomía” de Clusaga, conxunto entre a Comisión de Innovación e I+D e a Comisión de Sustentabilidade. Este grupo de traballo pretende facilitar espazos de networking e a xeración de ideas de innovación colaborativa entre os axentes do ecosistema de innovación galego con intereses nestas temáticas.

Máis información

✉ industria@clusaga.org

☎ 981 556 062

INSCRIPCIÓN

PROGRAMA

09:15	Rexistro de asistentes
09:30	Benvida Roberto Alonso, Xerente do Clúster Alimentario de Galicia Gumersindo Feijoo, Vicerreitor de Transformación Dixital e Innovación (USC) Julia González, Directora da Escola Técnica Superior de Enxeñaría (USC)
09:40	Sesión I – Oportunidades e condicionantes para o <i>food upcycling</i> As bases para un Ecosistema de Economía Circular en Galicia Miguel Rodríguez, investigador da UVigo O anteproxecto de lei de desperdicio alimentario Francisco Javier Sanz, investigador da UDC Tecnoloxías verdes para a valorización de residuos alimentarios Marta Lores, investigadora da USC
10:20	Sesión II – Avances na I+D cara o <i>food upcycling</i> Valorización de macroalgas como fonte de proteína alternativa Diego Méndez, responsable de sustentabilidade en Anfaco Upcycling de subprodutos de uva, oliva e froitos secos en nutracéuticos Paz Otero, investigadora da UVigo Valorización de residuos e subprodutos post-cultivo no Mediterráneo Letricia Barbosa, investigadora da USC
11:00	Pausa café
11:30	Sesión III – Exemplos de casos empresariais en <i>food upcycling</i> Valorización de recursos mariños: alternativa sustentable José Castelao, xestor de proxectos en Valora Marine Ingredients Cervexa <i>Respect! Pan da Moa</i> (La Tita Rivera) José Luis Olmedo, xestor de proxectos I+D+i en Hijos de Rivera Inversiones Corporativas Ingredientes de alto valor engadido a partir de soro lácteo Javier Castro, técnico de Desenvolvemento de Produtos en Proláctea
12:15	Taller 1: Ecodeseño de produtos alimentarios a partir de <i>side streams</i> Taller 2: Como explicar o valor ambiental da innovación? A Análise de Ciclo de Vida, unha ferramenta
14:00	PECHE