

# XORNADA

## Bioteconoloxías na industria alimentaria

Relatorios e reunións B2B



### Aplicación de bioteconoloxías na industria alimentaria *Últimos avances, tendencias e casos empresariais*



04 maio 2023



09:30 horas



Edificio Feuga, Santiago de Compostela

A bioteconoloxía e as súas aplicacións presentan múltiples oportunidades para o sector alimentario, coma a obtención de novas fontes de proteínas, o desenvolvemento de alimentos funcionais, ou o avance na valorización de subprodutos.

Clusaga e Bioga colaboran na organización desta xornada de difusión e de B2B para, por unha banda, difundir avances biotecnolóxicos aplicables ao sector alimentario, tendencias de mercado e de innovación e tamén casos de empresas que desenvolven e comercializan produtos de orixe biotecnolóxica.

Por outra banda, o evento inclúe unha sesión de reunións bilaterais curtas (de 20 minutos por reunión),

para que as organizacións socias de Clusaga e Bioga poidan coñecerse entre si e explorar posibilidades de colaboración.

Este evento enmárcase dentro da actividade do Grupo de Traballo 1 “Alimentos e Ingredientes innovadores, seguros e saudables” da Comisión de Innovación do Clusaga.

#### Máis información

✉ [industria@clusaga.org](mailto:industria@clusaga.org)

☎ 881 023 853

**INSCRICIÓN Á XORNADA**

### PROGRAMA

09:15 **Recepción de asistentes**

09:30 **Benvida**

09:40 **Bioteconolóxicas disruptivas no sector alimentario**

- A tecnoloxía de fermentación de precisión. *Enrique Rey | Unidade de Desenvolvemento de Negocio e Tecnoloxías de AINIA*
- Tecnoloxías para a obtención de proteína microbiana. *María José Chapela | Responsable de Desenvolvemento de Negocio de I+D de ANFACO-CECOPECA*

10:30 **Tendencias de mercado e innovación en alimentos e ingredientes de orixe biotecnolóxica.** *Noelia Dosil | Coordinadora de Área de Innovación, transformación dixital e emprendemento en Clusaga*

10:50 **Pausa-café**

11:15 **Casos empresariais**

- Novos avances en bioteconoloxía como clave para o desenvolvemento de alimentos funcionais. *José Manuel López Vilariño | Responsable de I+D en Hijos de Rivera*
- Tecnoloxía enzimática para a obtención de péptidos bioactivos a partir de soro lácteo. *Natalia Estévez | Responsable de Innovación, Produto e calidade en Queizuar*
- Bioteconoloxía aplicada á produción de Omega 3. *David Carro | CEO de IFFE Biotech*
- Produtos a partir de ovo hidrolizado. *Sofía Pérez Fórneas | Directora de Negocios e Crecemento en Granja Campomayor*

11:50 **Finalización dos relatorios**

12:00 **Reunións B2B**

14:00 **Finalización das reunións B2B**