

# Nutrición personalizada e alimentos funcionais

Oportunidades para a industria alimentaria en Galicia



## Nutrición personalizada e alimentos funcionais



8 marzo 2024



9.15h – 13.30h



Edificio FEUGA (Santiago de Compostela)

A nutrición personalizada vén gañando relevancia no ámbito da alimentación e da saúde nos últimos anos. Este enfoque busca adaptar as recomendacións nutricionais ás características específicas de cada individuo, tendo en conta factores coma o xenoma, o estilo de vida, as preferencias alimentarias e as condicións de saúde.

Esta, xunto cos alimentos funcionais (aqueles que, alén do seu aporte nutricional, teñen demostrado afectar beneficiosamente a unha ou varias funcións do organismo) supoñen grandes ámbitos de oportunidade para a I+D+i alimentaria.

Neste contexto, Clusaga organiza esta xornada, que se enmarca no seu *Grupo de Traballo 1. Alimentos e ingredientes innovadores, seguros e saudables*, da Comisión de Innovación e I+D.

O encontro vai dirixido a empresas do sector alimentario

galego interesadas en desenvolver novos alimentos, así como a investigadores con liñas de traballo vinculadas á alimentación saudable.

O encontro permitirá coñecer tendencias, oportunidades e casos de éxito no ámbito da alimentación saudable, da man de expertos en medicina personalizada, nutricional, obtención de compostos funcionais e desenvolvemento de produtos saudables; e de representantes de empresas alimentarias de Galicia que están a traballar neste eido. Así, a xornada servirá para establecer novos contactos e colaboracións.

### Máis información:

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

☎ 682 616 021

**INSCRICIÓN**

## PROGRAMA

**09.15** Recepción de asistentes

**09.30** Apertura e benvinda

### 09.35 Relatorio

Nutriómica e alimentos funcionais: tendencias e oportunidades para a industria | *Dr. Enrique Caso Peláez, Xefe de servizo de medicina personalizada de precisión en Hospital Covadonga e cofundador de myOmics*

### 10.00 Sesión I: Resultados de I+D+i transferibles

- Tecnoloxía enzimática aplicada á obtención de ingredientes prebióticos e texturizantes | *Andrea Rodríguez Sanz, Universidade de Vigo*
- Obtención de aceites mariños polares e ricos en ácidos omega-3, con efecto sobre a saúde metabólica e o deterioro cognitivo | *Santiago Aubourg e Isabel Medina, Instituto de Investigacións Mariñas – CSIC*
- Desde o desenvolvemento ata a caracterización de produtos saudables | *Patricia Cazón, Universidade de Santiago de Compostela*

### 10.40 Sesión II: Casos empresariais

Empresas alimentarias de diferentes sectores compartirán as súas experiencias no desenvolvemento de novos produtos alimentarios funcionais e saudables

**11.20** Café networking

**11.50** Obradoiro colaborativo: identificación de oportunidades para o desenvolvemento de produtos saudables

**13.15** Fin do obradoiro