

# FOOD UPCYCLING: Transformando subproductos en valor



11 marzo 2026



09.45 h



Hotel Palacio del Carmen. Santiago de Compostela

No marco do proxecto *GRAPPA – Ingredients for a Circular Economy*, o food upcycling concíbese desde unha visión sistémica da cadea de valor alimentaria. O proxecto centra os seus esforzos en transformar subprodutos, excedentes e mermas en produtos circulares de alta calidade, optimizando os fluxos de recursos desde a produción ata o consumo, preservando o seu valor e reducindo perdas e desperdicio alimentario.

GRAPPA ofrece unha combinación de formación especializada, financiamento directo, acceso a redes de innovación e soporte para internacionalización, permitindo que as empresas alimentarias desenvolvan produtos circulares, melloren a eficiencia dos seus procesos e accedan a novas oportunidades de mercado.

Neste marco, esta xornada marca a primeira actividade do grupo de traballo GRAPPA de *Aproveitamento de Recursos, Subprodutos e Innovación* de Clusaga. O seu obxectivo é xerar ideas, identificar retos e fomentar colaboracións que impulsen a circularidade no sector alimentario galego, convertendo ineficiencias en oportunidades de innovación e promovendo modelos de negocio circulares, en liña coa estratexia europea de bioeconomía e innovación circular.

### Máis información

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

☎ 682 616 021

### FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

## PROGRAMA

09:30 **Registro de asistentes**09:45 **Apertura Institucional**09:50 **Sesión I – Marco estratéxico e visión sistémica da circularidade**

**Presentación do Grupo de Traballo, proxecto GRAPPA e bases para un enfoque sistémico da circularidade no sector alimentario galego** | Roberto Alonso. Director en Clúster Alimentario de Galicia

10:00 **Sesión II – Casos inspiradores de valorización en Galicia**

Introdución da sesión | Perla Ferrer. Coordinadora da Área de Sustentabilidade de Clusaga

**Innovación en ingredientes alimentarios no programa Impact Taste** | Francisco Álvarez. Innovation Manager en Hijos de Rivera

**Valorización de fraccións infrautilizadas con Galilyo** | Samuel Fernández. Director de I+D+i en Kiwi Atlántico

**Valorización do suero lácteo e desenvolvemento de novos produtos** | Andrés Pereira. Responsable de produción en Queizúar

10:30 **Sesión III – Exemplos prácticos de tecnoloxías para a valorización de subprodutos alimentarios**

Introdución da sesión | Helena Jamrado. Área de Innovación de Clusaga

**Solucións tecnolóxicas para a valorización de coprodutos lácteos** | Luis Aldeanueva. Investigadora en APTLA-USC

**Tecnoloxías para a transformación de subprodutos mariños** | Martín Rodríguez. Investigador en ANFACO-CYTMA

**Innovación para a valorización de fluxos secundarios alimentarios** | Paula Carpintero. Desenvolvemento de negocio en CETIM

11:00 **Pausa café networking**11:30 **Sesión IV – Dinámica participativa de co-creación**

Espazo interactivo orientado á identificación e priorización de retos, así como á xeración colaborativa de solucións para o deseño de produtos e ingredientes alimentarios circulares con potencial de mercado.

13:15 **Clausura**