



## AUDITORI PALAU DE CONGRESSOS DE GIRONA

08:00		Acreditaciones
09:00	INDOVACC CLUSTER DATALA OF LA CARN 1 LA PROTEINA ALTERNATIVA	Ponencia inaugural La ola de las proteínas alternativas: cambios, retos y oportunidades para el sector agroalimentario Esteve Espuña, CEO de Esteban Espuña S.A y Presidente del clúster INNOVACC
09:35	3fi/Good Food Institute	Nuevas fuentes de proteína en Europa ¿Qué está pasando? Carlotte Lucas, Corporate Manager en The Good Food Institute Europe
	IRTA <sup>5</sup> Institut de Recerca i Tocnobojia Agroslimentaries	Retos nutricionales y de seguridad alimentaria asociados a las proteínas alternativas Sara Bover i Cid, jefa del programa de Funcionalidad y seguridad alimentaria del IRTA
		El papel de EFSA en la evaluación científica de riesgos asociados a 'Novel foods' Estefanía Noriega, responsable científica de la EFSA
10:30		Pausa – Café
11:20	Quorn	Tecnologías de fermentación: un pilar clave (1a. parte) Fermentación líquida QUORN FOODS, Reino Unido Wilco Meijer, jefe de Ciencia y Tecnología
	M A FOODTECH	MOA FOODTECH, España Bosco Emparanza, CEO y cofundador
	<b>%</b> Innomy	Fermentación sólida INNOMY, España Juan Pablo de Giacomi, CEO y cofundador
	<b>kinoko</b> Tech	KINOKO-TECH, Israel Daria Feldman, CTO y cofundadora
13:00	Quorn	Coctel Meatworking - Incluye degustación de productos de fermentación, gentileza de QUORN Foods
14:30	IMPOSSIBLE <sup>*</sup>	Tecnologías de fermentación: un pilar clave (2a. parte) Fermentación de precisión IMPOSSIBLE FOODS, California (Estados Unidos) Raquel Salvador, científica
15:00		Mesa redonda
16:00	Interempresasmedia	Clausura INTEREMPRESAS MEDIA David Pozo, director del Área Agroalimentaria
	IRTA <sup>9</sup>	IRTA

Servicio de traducción disponible (catalán-castellano-inglés). Aforo limitado: reserva tus entradas en www.forumcarnico.com





Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries







Josep Usall, director general















































