# The mycelium revolution



# FÓRUM CÁRNICO Y DE LA PROTEÍNA ALTERNATIVA

TECNO CARNE Interempresas media

IRTA Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

## 15/11/22 AUDITORI PALAU DE CONGRESSOS DE GIRONA

| | | |
|---|---|---|
| 08:00 | | Acreditaciones |
| 09:00 | INNOVACC | **Ponencia inaugural**<br>**La ola de las proteínas alternativas: cambios, retos y oportunidades para el sector agroalimentario**<br>*Esteve Espuña, CEO de Esteban Espuña S.A y Presidente del clúster INNOVACC* |
| 09:35 | gfi Good Food Institute | **Nuevas fuentes de proteína en Europa**<br>**¿Qué está pasando?**<br>*Carlotte Lucas, Corporate Manager en The Good Food Institute Europe* |
| | IRTA | **Retos nutricionales y de seguridad alimentaria asociados a las proteínas alternativas**<br>*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'**<br>*Estefanía Noriega, Scientific Officer at the European Food Safety Authority (EFSA)* |
| 10:30 | | Pausa – Café |
| 11:20 | | **Tecnologías de fermentación: un pilar clave (1a. parte)** |
| | Quorn | **Fermentación líquida**<br>QUORN FOODS, Reino Unido<br>*Wilco Meijer, jefe de Ciencia y Tecnología* |
| | MOA FOODTECH | MOA FOODTECH, España<br>*Bosco Emparanza, CEO y cofundador* |
| | Innomy | **Fermentación sólida**<br>INNOMY, España<br>*Pablo Sanchez Rey, COO y cofundador* |
| | kinoko Tech | KINOKO-TECH, Israel<br>*Daria Feldman, CTO y cofundadora* |
| 13:00 | Quorn | Coctel Meatworking - Incluye degustación de productos de fermentación, gentileza de QUORN Foods |
| 14:30 | IMPOSSIBLE | **Tecnologías de fermentación: un pilar clave (2a. parte)**<br>**Fermentación de precisión**<br>IMPOSSIBLE FOODS, California (Estados Unidos)<br>*Raquel Salvador, científica* |
| 15:00 | | **Mesa redonda** |
| 16:00 | Interempresas media | Clausura<br>INTEREMPRESAS MEDIA<br>*David Pozo, director del Área Agroalimentaria* |
| | IRTA | IRTA<br>*Josep Usall, director general* |

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

PATROCINADOR MEATWORKING:

meat attraction
INTERNATIONAL TRADE SHOW FOR THE MEAT INDUSTRY

PATROCINADORES:

alifarma · ASTECH FOOD MACHINERY · CASA SOL FILICORT · CHEMITAL · CleanTech by DINAMEDIA · DINOX · Diversey · eprom | IRINOX · Espera · FOSS · handtmann · IBERCASSEL · JUEL · iac · mimasa · multiscan · Plásticos Detectables · REFRICA · Rotogal · SOLIDUS · STEF · TRADES · United CARO · URSCHEL ESPAÑA S.L. · VIBROFLOORS

ENTIDADES COLABORADORAS:

Ajuntament de Girona · Diputació de Girona · INNOVACC

PROMOTORES:

TECNO CARNE Interempresas media · IRTA

SECRETARÍA TÉCNICA Y DISEÑO: saviat grupo NOVAÀGORA