



## JORNADA DE INNOVACIÓN: La Alimentación del Futuro

Fecha de inicio: **29 marzo 2022**

Fecha de fin: **29 marzo 2022**

Duración: **5 horas**

Horarios: **9:00- 14:00**

Ubicación: **VALENCIA**

Modalidad: **Presencial**

Precio: **150€**

### Descuentos:

Asociados Ainia	Estudiantes o desempleados	Inscripción múltiple
<b>-100%</b> (0,00€)	<b>-20%</b> (120,00€)	<b>-10%</b> (-15,00€/INS)

### Introducción

La creciente preocupación de los consumidores por la sostenibilidad en la producción de alimentos, especialmente cárnicos y lácteos, ha estimulado la necesidad del sector alimentario de incrementar la sostenibilidad en toda la cadena alimentaria. Dicho desafío requiere de un gran esfuerzo en investigación, innovación y desarrollo por parte de las empresas.

AINIA organiza la **Jornada de Innovación “La Alimentación del Futuro”**, que tendrá lugar el próximo 29 de marzo de 2022 **en las instalaciones de AINIA**. En esta jornada conoceremos cuáles están siendo los principales avances y líneas de investigación abiertas para acelerar el cambio hacia la generación de productos e ingredientes más sostenibles, teniendo en cuenta sus propiedades nutricionales y sensoriales.

### Objetivos

- Presentar los principales avances y líneas de investigación abiertas para acelerar el cambio hacia la generación de productos e ingredientes más sostenibles
- Presentar los productos más innovadores del sector y ejemplos de los mayores casos de éxito del mercado
- Fomentar un espacio de Networking entre los profesionales del sector de la alimentación

### Dirigido a

Profesionales del sector agroalimentario interesados en conocer las novedades del sector.

## Metodología

Jornada presencial en la que profesionales de AINIA presentarán los retos y oportunidades de la industria alimentaria, así como las diferentes técnicas utilizadas en AINIA para ayudar al desarrollo de alimentos innovadores y análogos, tales como la tecnología de extrusión o la biotecnología.

Contaremos con representantes de plataformas internacionales aceleradoras de este cambio que nos adentrarán en los escenarios futuros de la Alimentación, de la mano de Gerard Klein (Founder & CEO de Bridge2Food). Además, conoceremos los principales avances tecnológicos para poder adaptarnos a este proceso de cambio a través de la tecnología de extrusión, la Biotecnología y el desarrollo de carne in vitro. También, representantes del sector empresarial más innovador compartirán con nosotros sus experiencias en el desarrollo de nuevos alimentos sostenibles.

Algunos ejemplos de los productos más innovadores serán mostrados en nuestra Mesa de Innovación: un huevo vegano elaborado a partir de leguminosas, quesos desarrollados a través de procesos de fermentación, análogos cárnicos y lácteos o carne de micelio desarrollada a partir de la fermentación del hongo *Fusarium Venenatum* serán algunos de los ejemplos.

Al mismo tiempo, tendrá lugar un café *networking* para que los asistentes compartan sus conocimientos y experiencias en la materia de la Jornada.

Finalmente, realizaremos una visita para todos los asistentes interesados en conocer nuestras instalaciones de AINIA.

## Programa

### BLOQUE 1: MARCO GENERAL (9:00-10:00)

- Recepción y bienvenida. Encarna Gómez y Andrés Pascual, AINIA
- Plant-based food y el futuro de la alimentación. Gerard Klein (Bridge2Food Founder & CEO)

### BLOQUE 2: TECNOLOGÍAS IMPULSORAS: OPORTUNIDADES Y RETOS (10:00-11:30)

- La tecnología de extrusión para el desarrollo de alimentos plant-based. Mariana Valverde, AINIA

- Carne cultivada: retos y oportunidades de la industria. Laura Soriano y Ana Torrejón, AINIA
- Biotecnología aplicada a alimentos innovadores. Ana Torrejón y Natalia Aparicio, AINIA

#### **CAFÉ NETWORKING. MESA DE LA INNOVACIÓN (11:30-12:15)**

#### **BLOQUE 3: CASOS DE ÉXITO (12:15-13:45)**

- La micoproteína como fuente de alimentación en el futuro. Martín Rodríguez Álvarez (CTO & co-Founder de ODSProteins)
- Economía circular: epicentro de la sostenibilidad alimentaria. Vanesa Martínez (CEO del Grupo Carinsa)
- MOA, Plataforma para el desarrollo de ingredientes sostenibles. Bosco Empananza García (CEO y fundador de MOA)

#### **BLOQUE 4: VISITA A LAS INSTALACIONES DE AINIA (13:45)**