



## WEBINAR Alimentos del futuro basados en carne in vitro: retos y oportunidades para la industria

Fecha de inicio: **29 November 2022**

Fecha de fin: **29 November 2022**

Duración: **1 horas**

Horarios: **10:00-11:00**

Ubicación: **online**

Modalidad: **Online**

---

Precio: **0€**

### Introducción

Según cifras del Fondo de Población de las Naciones Unidas (UNFPA), se espera que la actual población mundial de 7.700 millones de personas aumente a 10.000 millones en 2050. Además de dar lugar a una mayor demanda de alimentos, también originará cambios en el tipo de alimentos demandado, y su contribución relativa a las dietas, generando una mayor demanda de proteínas a nivel global. Teniendo en cuenta que mayoritariamente proceden de productos de origen animal, esto supondrá un **aumento en el consumo de productos cárnicos** de un 40% en los próximos 20 años. Esta mayor demanda plantea la necesidad de asegurar la **sostenibilidad** en la gestión de este recurso mediante **procesos más eficientes** y la utilización de nuevas fuentes proteicas para el desarrollo de una economía más competitiva, sostenible e integradora (estrategia europea 2020). En este sentido, **la carne cultivada o carne in vitro**, es una forma innovadora de sintetizar carne a partir de muestras de tejidos animales. Esta tecnología emplea una muestra de células para cultivar el tejido deseado en un ambiente controlado, haciendo uso de la biotecnología y la ingeniería tisular, entre otras disciplinas.

### Objetivos

- Proporcionar a los asistentes una idea global del potencial de la agricultura celular
- Dar a conocer las principales líneas de investigación para abordar los retos tecnológicos
- Presentar los principales avances del proyecto SMARTMEAT llevado a cabo en AINIA

- Acercar tecnologías innovadoras para la obtención de los alimentos del futuro a empresas de sectores diversos, identificando los puntos clave y los retos principales

### Dirigido a

- Responsables de I+D+I o procesos industriales de:
  - Empresas de los sectores de ingredientes, alimentación, biotecnología, etc.
  - Empresas de diseño de biorreactores
- Gerentes y directivos de otros sectores interesados en conocer nuevas tecnologías para innovar en sus organizaciones

### Metodología

El webinar comenzará a las 10:00 CET (hora de Madrid), y tendrá una duración aproximada de 60 minutos. Tras finalizar las presentaciones, los ponentes resolverán las dudas de los asistentes.

### Programa

10:00 **Bienvenida e Introducción**, Lidia Tomás Cobos, responsable de Estudios Preclínicos *in vitro* de AINIA 10:05 "**Obtención de Líneas Celulares**", Laura Soriano, Estudios Preclínicos *in vitro* de AINIA 10:15 "**Construyendo las estructuras 3D**", Sandra García Belloch, Estudios Preclínicos *in vitro* de AINIA 10:25 "**Producción de Factores de crecimiento recombinantes**", Paloma Juárez Ortega, Microbiología y Biotecnología Industrial de AINIA 10:35 "**Biorreactores para producción de carne in Vitro**", Nerea Talavera, Microbiología y Biotecnología Industrial de AINIA 10:50 **Preguntas y cierre** CON LA COLABORACIÓN DE



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria de Innovación,  
Universidades, Ciencia  
y Sociedad Digital