

WEBINAR Alimentos plant based: Innovación en análogos cárnicos y lácteos

Fecha de inicio: **12 septiembre 2025**
Fecha de fin: **12 septiembre 2025**
Duración: **1 horas**
Horarios: **9:30-10:45**
Ubicación: **GotoWebinar**
Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

Introducción

El crecimiento previsto de la población mundial, que alcanzará los 10.000 millones en 2050, impulsará una mayor demanda de alimentos y cambios en los patrones de consumo. Esto hace necesaria una transición hacia **sistemas alimentarios más sostenibles**, en la que los alimentos *plant based* juegan un papel clave. Su auge responde no solo a una mayor concienciación medioambiental y ética por parte del consumidor, sino también a la necesidad de desarrollar productos innovadores que mantengan el sabor, la textura y el valor nutricional de sus equivalentes tradicionales de origen animal. En este sentido, resulta importante trabajar en categorías tales como los **análogos cárnicos y lácteos**, siendo la de bebidas vegetales una de las más maduras hasta la fecha.

Para ello, la **innovación tecnológica** juega un papel fundamental. Tecnologías como la extrusión de alta y de baja humedad, la aplicación de procesos biotecnológicos, el cultivo de nuevas biomasas y la adaptación de operaciones habituales de procesado a nuevas fuentes de alimentos, están transformando la forma en que los concebimos y desarrollamos.

Este webinar es una oportunidad para conocer de primera mano los avances más relevantes en este campo, analizar casos prácticos y descubrir cómo la tecnología puede ser aliada clave en el diseño de alimentos más sostenibles, saludables y atractivos para el consumidor.

Objetivos

- Presentar las últimas innovaciones tecnológicas aplicadas al

desarrollo de análogos cárnicos y lácteos *plant based*, con especial foco en procesos como la extrusión, la fermentación y otras tecnologías emergentes.

- Presentar los principales retos que enfrenta la industria en el diseño de alimentos *plant based*, así como las soluciones desarrolladas por AINIA.

- Inspirar y orientar a empresas y profesionales del sector agroalimentario en la identificación de oportunidades de innovación.

Dirigido a

- Técnicos y responsables de departamentos de I+D e Innovación, Calidad, Laboratorio y Producción en industrias alimentarias
- Responsables de Marketing y Dirección en el sector alimentario

Webinar solo para empresas.

Metodología

Webinar de 1h15 de duración, que comenzará a las 9:30 CEST (hora de Madrid) y finalizará sobre las 10:45.

Fin de inscripciones el 11 de septiembre a las 15:00. Tras inscribirte, recibirás un primer e-mail de confirmación por nuestra parte, y otro desde la plataforma GoToWebinar con el enlace para conectarte. Si el día de antes no lo hubieras recibido, por favor ponte en contacto con nosotros.

Programa

9:30-9:40 Introducción y bienvenida. Mariana Valverde Belda, responsable de la línea Industrias Alimentarias.

9:40-10:10 «Desarrollo de productos análogos a la carne y al pescado mediante extrusión de baja y de alta humedad. Ejemplos prácticos de proyectos«. Alba Gozalbes Sanz, técnico y responsable de proyectos en la línea Industrias Alimentarias.

10:10-10:35 «Innovación y retos en análogos lácteos». Natalia Aparicio García, técnico y responsable de proyectos en la línea

Industrias Alimentarias.

10: 35-10:45 Preguntas

Sobre AINIA

AINIA aporta una sólida experiencia en este campo, desde la selección y funcionalización de fuentes proteicas, hasta el diseño, procesado y caracterización de nuevos productos, con un enfoque integral que tiene en cuenta sus propiedades sensoriales para su adaptación a la demanda del consumidor, su estabilidad y su valor nutricional.

AINIA cuenta con una amplia experiencia en tecnologías involucradas tanto en la obtención de análogos cárnicos como lácteos. Cuenta con una planta piloto de extrusión para el procesado de proteínas y la obtención de análogos cárnicos mediante extrusión de alta humedad (HMEC) y texturizados deshidratados mediante extrusión de baja humedad (TVP). Asimismo, dispone de tecnologías y plantas piloto que permiten abordar de forma integral el diseño y desarrollo de análogos lácteos como emulsificación y homogeneización, así como equipos especializados para el desarrollo y la monitorización de procesos fermentativos.

GENERALITAT VALENCIANA · IVACE INSTITUTO VALENCIANO DE COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL · Financiado por la Unión Europea