

THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022 - 12h a 14h

PROGRAMA

12:00-12:10

- Presentació resumida de l'estudi sobre "La Proteïna Alternativa com a driver de canvi a la indústria agroalimentària a Catalunya: mapeig i anàlisi", a càrrec del sr. Alberto Pezzi, Senior Manager Estratègia Competitiva - DIRECCIÓ GENERAL D'INDÚSTRIA.
- Explicació del Pla d'actuacions INNOVACC 2022 en l'àmbit de la proteïna alternativa, a càrrec d'INNOVACC.

12:10-13:40

- Casos pràctics d'empreses catalanes innovadores amb proteïna alternativa:
- **Desenvolupament dels millors substituïts de carn i peix basats en el domini òptim de proteïnes, solucions i processos a mida.**
Joaquim Vives / Solina Ibérica
- **L'avui i el demà a la cuina sostenible i equilibrada.**
Jordi Solís / Paymsa (Grup Carinsa)
- **Insectes: l'eslabó perdut en l'economia circular.**
Jordi Calbet / Iberinsect
- **Tecnologies de cuina i assecat per a productes vegans.**
Llorenç Freixanet / Metalquímia
- **Tecnologia per la nova generació de proteïna alternativa.**
Joan Solomando / Nova Meat
- **Solucions sostenibles en proteïna alternativa. Un model obert i col.laboratiu.**
Santi Aliaga / Zyrcular Foods
- **Noel, innovant en un context de convivència proteica.**
Jaume Planella / Noel Alimentaria
- **De la xarcuteria tradicional a la xarcuteria vegetariana.**
Joan Cortadelles / Joaquim Albertí - Altervego
- **Mediterranean food-tech: intersecció entre sostenibilitat, nutrició i experiència culinària.** Marc Coloma / Heura

13:40-14:00 Preguntes.



INNOVACC
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

ACCIÓ
Catalonia Trade & Investment

 **Generalitat
de Catalunya**

Inscripcions

El cost de participació és gratuït. No obstant, per accedir a la sessió caldrà disposar d'entrada a la Fira Alimentària.