

FORO NACIONAL

VISIÓN GLOBAL DE LA ALIMENTACIÓN DEL FUTURO

Lugar de celebración: Centro Cultural LECRAC. Palencia

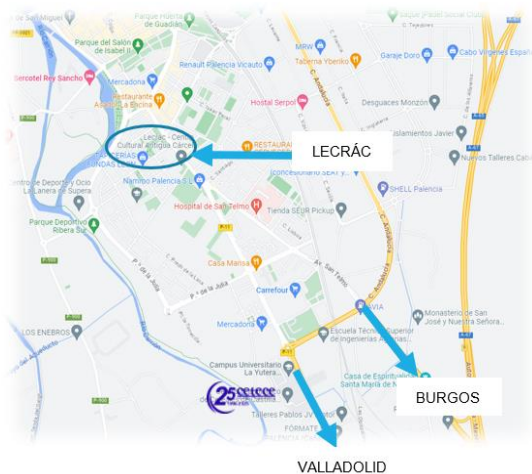
Fecha: 1 de Junio de 2023

El objeto de este foro es crear espacios de intercambio de buenas prácticas de negocio y nuevas tendencias, facilitando a las empresas Agroalimentarias y a los agentes económicos y de innovación experiencias y conocimiento sobre nuevas tendencias en alimentación, tecnologías en nutrición y sostenibilidad, así como en vigilancia tecnológica del mercado.

El foro plantea diferentes actuaciones que permitan a los asistentes recibir información técnica de alto interés, a través de la participación de entidades y ponentes de reconocido prestigio, generación de entornos de interacción común y actividades de networking más cercanas de forma que se puedan iniciar o reforzar sinergias y alianzas en este ámbito.

Se plantea como un Foro Nacional, con especial interés a la asistencia de empresas, sobre todo PYMES la región de Castilla y León.

Localización Centro Cultural Locrac. Avd. Valladolid, 26. 34004. Palencia



LECRÁC

PROGRAMA

09:15 **Recepción. Entrega acreditaciones.**

09:30 **INAUGURACIÓN**

Ayto. Palencia.

D. Augusto Cobos Pérez. *Director General del Instituto de Competitividad Empresarial (ICE JCyL)*

D. Javier Labarga Vaca. *Presidente CETECE*

10:00 **Bloque NUTRICIÓN**

Ponencia Inaugural:

Retos de la Gastronomía Científica: las 12 eses de la gastronomía saludable y sostenible en el siglo XXI

Dr. Javier Aranceta Bartrina. *Presidente de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). Presidente de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AEN). Director del HUB GastroFood de la Universidad de las Palmas de Gran Canaria (ULPGC).*

10:40 MESA REDONDA

Inmunonutrición, mecanismos de acción de probióticos

Dra. Ascensión Marcos Sánchez. *Presidenta de la International Society for Immunonutrition (ISIN). Directora del Grupo de Inmunonutrición. Dpto. de Metabolismo y Nutrición. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN – CSIC).*

La nutrición y el bienestar emocional: alteraciones e importancia de la socialización en nuestra salud.

Dr. José Antonio López Moreno. *Profesor del Departamento de Psicobiología y Metodología en Ciencias del Comportamiento. Facultad de Psicología, Universidad Complutense de Madrid.*

Fortalezas y debilidades de la alimentación española actual.

Dr. Gregorio Varela Moreiras. *Catedrático de Nutrición y Bromatología Universidad San Pablo CEU Madrid. Presidente de la Federación Española de Sociedades de Nutrición. Alimentación y Dietética (FESNAD).*

12:00 CAFÉ NETWORKING**12:30 Bloque SOSTENIBILIDAD****Revalorización de subproductos alimentarios en recubrimientos y films comestibles**

Dra. Irene Albertos Muñoz. Profesora en la Facultad de Enfermería. Universidad de Valladolid. Miembro del Grupo de Investigación (VIMAS +) en Valoración e Intervención Multidisciplinar en Atención Sanitaria y Estilos de Vida Sostenibles.

Envases biodegradables en la industria alimentaria

D^a Alicia Naderpour Peñalver. Investigadora AIMPLAS Instituto del Plástico.

Huella ecológica en Alimentación.

D. Andrés Ferrer Santiago. CEO de Omawa Huella Ecológica.

13:40 Bloque MERCADO**Investigar Mercados para Innovar**

D^a. Sonia González. Responsable Calidad e Innovación_VITARTIS Cluster Agroalimentario de Castilla y León.

El Neuromarketing como técnica de Innovación.

D^a. Elena Martín Guerra. Co-Founder & COO Sociograph.

14:40 COMIDA NETWORKING**15:40 Bloque TENDENCIAS****Carne vegetal**

D. Esteban Fernández Vasallo. CEO Molendum Ingredients. Grupo DACSA.

Reducción de azúcares

D^a. Rhona Martín. Responsable Desarrollo Negocio Nuevos Productos Food en AB AZUCARERA IBERIA.

Deshidratados de vegetales

D^a Raquel Martín Romo. Dirección de operaciones en SAAC IBERICA TOSTACION Y DESHIDRATACION SA.

Nuevas tendencias con cereales

D^a Laura Ruiz Rodríguez. Directora de Desarrollo Emilio Esteban S.A.

Nuevas tendencias en alimentación sin gluten. Proyecto NUTRIPIST.

D^a. Ana Garcinuño Prados. Directora I+D+i CETECE.

17:20 CLAUSURA