

# FORO NACIONAL

## ALIMENTAR EL FUTURO: SOSTENIBILIDAD e INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Lugar de celebración: Centro Cultural LECRAC. Palencia**  
Avenida de Valladolid 26, 34004, Palencia

**Fecha: 3 Junio 2026**

“Transformar subproductos en oportunidades, datos en decisiones e innovación en el futuro de la alimentación.”

La industria alimentaria afronta actualmente grandes retos relacionados con la sostenibilidad, la eficiencia de los procesos, la valorización de recursos y la adaptación a un consumidor cada vez más exigente y concienciado. En este contexto, el Foro Nacional “Alimentar el Futuro: Sostenibilidad e Innovación en la Industria Alimentaria” se presenta como un espacio de referencia para conocer las principales tendencias, tecnologías y oportunidades que marcarán el futuro del sector.

La jornada reunirá contenidos de alto interés estratégico centrados en la bioeconomía y la sostenibilidad aplicada a la cadena alimentaria, el aprovechamiento y revalorización de subproductos agroalimentarios, la reducción del desperdicio alimentario, la digitalización y el uso de plataformas de datos para mejorar la eficiencia y sostenibilidad de las empresas.

Asimismo, se abordarán nuevas líneas de innovación vinculadas a la inteligencia artificial aplicada a procesos fermentativos, el desarrollo de ingredientes sostenibles de alto valor añadido, las oportunidades derivadas de la economía circular y las herramientas de vigilancia tecnológica como apoyo a la competitividad empresarial.

Incluirá espacios de networking y debate sobre los retos reales que afronta actualmente la industria alimentaria, permitiendo a las empresas asistentes compartir experiencias, detectar oportunidades y generar nuevas conexiones profesionales y colaboraciones estratégicas.

Una jornada orientada a profesionales y empresas que buscan anticiparse a los cambios del sector, incorporar nuevas soluciones innovadoras y avanzar hacia modelos alimentarios más sostenibles, eficientes y competitivos.

## PROGRAMA

**09:00 – Recepción y acreditaciones**

**Apertura espacio expositivo**

**09:30 – Inauguración Institucional**

D. Javier Labarga Vaca. Presidente CETECE

D<sup>a</sup>. Miriam Andrés Prieto. Alcaldesa Palencia

D<sup>a</sup> Ángeles Armisén Pedrejón. Presidenta Diputación Palencia.

D. Augusto Cobos Pérez. Director General ICECyL

### **9: 45.- BLOQUE 1 | BIOECONOMÍA Y SOSTENIBILIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA**

*La Estrategia de Especialización Inteligente RIS3 de Castilla y León identifica la bioeconomía como una de las líneas prioritarias para impulsar un modelo productivo más sostenible, innovador y competitivo. En este contexto, la reciente creación de la Iniciativa Emblemática de Soberanía Alimentaria refuerza la apuesta regional por avanzar hacia un sistema alimentario más resiliente, eficiente y sostenible, capaz de garantizar el abastecimiento, fomentar el aprovechamiento responsable de los recursos y fortalecer la competitividad del sector agroalimentario.*

**Iniciativa Emblemática de Soberanía Alimentaria.**

D<sup>a</sup> Cristina Ramírez. Directora VITARTIS

**Iniciativa Emblemática de Bioeconomía (Reto 1: sostenibilidad en la cadena alimentaria)**

D. Javier Calvo. Jefe Área Bioeconomía CESEFOR

**DATAGIA: Plataforma de datos para la sostenibilidad y eficiencia del sector agroalimentario**

D<sup>a</sup> Cristina León. Subdirectora de Investigación y Tecnología. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL).

### **10:30.- BLOQUE 2 | REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS**

*La valorización de subproductos representa una de las principales oportunidades para impulsar la economía circular en la industria alimentaria. En este bloque se presentarán experiencias reales y desarrollos innovadores orientados a transformar coproductos agroalimentarios en nuevos ingredientes y soluciones de alto valor añadido.*

### **De subproducto a ingrediente: proteínas y péptidos obtenidos del bagazo**

D. José Manuel López Vilariño. Responsable I+D Hijos de Rivera.

### **Valorización de la cascarilla de guisante y otros productos vegetales: retos y oportunidades para la economía circular**

D. Sergio Menéndez. Coordinador Innovación de Campo de Grupo AN

### **Revalorización de subproductos: experiencias y oportunidades**

D<sup>a</sup>. Raquel González. Investigadora CETECE

## **12:00 – Café Networking**

## **12:30 – BLOQUE 3 | NUEVAS TECNOLOGÍAS Y ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE**

*La innovación tecnológica está acelerando el desarrollo de nuevos ingredientes, procesos y modelos productivos más sostenibles. Este bloque mostrará cómo herramientas como la inteligencia artificial, la fermentación o el aprovechamiento de nuevas materias primas están transformando la alimentación del futuro. Además, se presentarán ejemplos reales de productos ya presentes en el mercado cuya materia prima principal procede de subproductos de la industria alimentaria, demostrando cómo la innovación puede dar lugar a nuevos alimentos sostenibles y de alto valor añadido.*

### **IA y fermentación: Transformando subproductos en ingredientes sostenibles de alto valor.**

D. Bosco Empananza. CEO MOA Foodtech

### **Cultivar bien para alimentar mejor: el valor de las algas en una cadena alimentaria sostenible**

D. Alejandro Martínez. Director I+D FICOSTERRA.

### **Okara: El ingrediente sostenible que impulsa una generación de alimentos**

D. Manuel Cuadra. Director Operaciones Refooding.

### **Producto innovador con Bagazo: Bagazitos**

D. Juan Francisco Carrillo. Fundador BAGAZITOS

## 14:30 – Comida Networking

## 15:30 – BLOQUE 4 | DE LA ESTRATEGIA A LA MESA: SOSTENIBILIDAD, CERTIFICACIÓN Y CONSUMIDOR

*La sostenibilidad alimentaria requiere una visión integral que combine estrategia empresarial, certificación, reducción del desperdicio y adaptación a las nuevas demandas del consumidor. Este bloque analizará cómo las empresas están afrontando estos retos y el papel del consumidor hacia sistemas alimentarios más sostenibles.*

### Sostenibilidad en acción: experiencias de empresas alimentarias

Coloquio moderado por D<sup>a</sup> Ana M<sup>a</sup> Losa Rincón. Directora Proyectos NODDO.

D<sup>a</sup> Rut Romero. Responsable Sostenibilidad SEDA Outspan

D<sup>a</sup> Ángela Sinópoli. Responsable Sostenibilidad Huercasa

### Desperdicio alimentario y sostenibilidad: el papel de la certificación

D<sup>a</sup> Dolores Monllor. Responsable del departamento de producción ecológica y co-responsable del esquema de desperdicio alimentario en Kiwa España

### ¿Está el consumidor preparado para la alimentación sostenible?

D<sup>a</sup> Gloria Hernández Luis. Dietista y divulgadora de hábitos de alimentación saludable. @dietistamagnetica

## 17:00 – Clausura

### Colaboradores:

