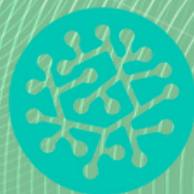


25 de mayo de 2022



**NUEVOS ALIMENTOS, INNOVACIÓN PARA
UNA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE**

#Innotransfer



PARC CIENTÍFIC
UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

EVENTO INNOTRANSFER

NUEVOS ALIMENTOS

**25 DE MAYO DE 2022 -
PRESENCIAL | AUDITORIO MARIE CURIE PCUV**

RETRANSMISIÓN POR YOUTUBE 

Innovación para una alimentación sostenible y saludable

Para ampliar y mejorar la producción alimentaria del futuro, atendiendo a la sostenibilidad y la dieta saludable como ejes transversales, los conocidos como 'nuevos alimentos' tienen un papel clave. Este ámbito de desarrollo del sector agroalimentario centrará la próxima cita del programa de innovación abierta Innotransfer en el Parc Científic de la Universitat de València. Este encuentro técnico y abierto a empresas y grupos de investigación se celebrará de forma presencial en el auditorio Marie Curie del PCUV.

La iniciativa cuenta con el apoyo de la Agència Valenciana de la Innovació (AVI), estando alineada la temática del evento con las prioridades detectadas por los Comités Estratégicos de Innovación Especializados (CEIE) de la AVI en materia de superalimentos, alimentos funcionales y desarrollo de alternativas de proteínas más saludables y asequibles.

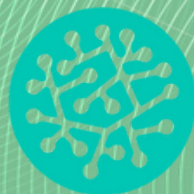
En esta jornada, que constará de dos ponencias y una mesa redonda, se darán cita tanto la investigación como el mundo de la empresa a través de participantes procedentes de centros y entidades referentes en la Comunitat Valenciana como el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), el Instituto Tecnológico de la Alimentación (AINIA), la Universidad Politécnica de València, el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CoDiNuCoVa), la multinacional ADM-Biópolis, el Hub de Innovación KM ZERO y la start-up Feedect.

Finalmente, tras las intervenciones, los asistentes tendrán ocasión de resolver posibles dudas con los ponentes o comentar aspectos relativos a la temática de la jornada.



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través del Programa Operativo del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) de la Comunitat Valenciana 2014-2020



PARC CIENTÍFIC
UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

EVENTO INNOTRANSFER

NUEVOS ALIMENTOS

**25 DE MAYO DE 2022 -
PRESENCIAL | AUDITORIO MARIE CURIE PCUV**

RETRANSMISIÓN POR YOUTUBE



PROGRAMA DEL EVENTO

12:00 Introducción 1. Olivia Estrella, Secretaria General de la Agencia Valenciana de la Innovación (AVI)

12:05 Introducción 2. Rosa Donat, Vicerrectora d'Innovació i Transferència de la Universitat de València (Por confirmar)

12:10 Presentación 1. Novel Food en Europa: El caso de la chía, un cultivo ancestral
Claudia M. Haros, Investigadora del Grupo de Cereales del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)

12:30 Presentación 2. Innovación en nuevos alimentos y desarrollo empresarial
Nora Romero, Coordinadora Hub de Innovación KM ZERO

12:50 Mesa redonda: Retos de la innovación hacia una alimentación sostenible y saludable
Antonio Martínez, Profesor de Investigación del CSIC y Profesor Asociado de la UPV
Purificación García, Catedrática en el Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV
Olga Moreno Marro, PD&A Manager for Microbiome Solutions en ADM Biopolis
Encarna Gómez, Jefa del Departamento de Nuevos Productos en AINIA
Representante del del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CoDiNuCoVa)
Julio Just, CEO de Feedect

13:50 Turno de preguntas del público

14:00 Clausura

Juan José Borrás Almenar, Director del Parc Científic Universitat de València



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa

Actuación cofinanciada por la Unión Europea a través del Programa Operativo del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) de la Comunitat Valenciana 2014-2020