



CAJAMAR

FOOD&FUTURE

Z 12/06 ECONOMÍA CIRCULAR: GENERANDO VALOR
A PARTIR DE LOS SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

ZARAGOZA 12 JUNIO 2019
PARANINFO UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

CAJAMAR FOOD&FUTURE ES UN EVENTO PROMOVIDO Y ORGANIZADO POR:





SÍ... AHORA.

Porque el paquete de economía circular de la UE exige mejorar la eficiencia de las cadenas de valor, buscando la obtención de nuevos productos a partir de lo que hasta ahora eran subproductos o residuos.

Porque en los últimos años se han estado desarrollando proyectos de investigación e innovación orientados a ese objetivo en el ámbito de los recursos biológicos. El resultado ha sido la puesta a punto de tecnologías que son la base para transformar esos residuos y subproductos, convirtiéndolos en materias primas para la propia agricultura, la industria alimentaria, la nutrición, la cosmética, o para su transformación en bioplásticos, biocombustibles o energía.

Por ello, en este foro vamos a presentar las tecnologías aplicables, las que se están desarrollando en el marco de proyectos de investigación e innovación y las que ya se han consolidado, interactuando entre los asistentes y mostrando a la cadena de valor agrícola y alimentaria las vías para avanzar hacia esa economía circular.

Por todo esto, tenemos el placer de invitarle al foro FOOD AND FUTURE 2019 "Economía circular: generando valor a partir de los subproductos agroalimentarios".

Tenemos un compromiso como agentes relevantes del sector. Todos.



CAJAMAR
FOOD&FUTURE

CAJAMAR FOOD&FUTURE ES UN EVENTO PROMOVIDO Y ORGANIZADO POR:





PROGRAMA (1/2)

9.45 h. _INAUGURACIÓN

Roberto García Torrente
Director de Innovación Agroalimentaria de Cajamar
Alexia Sanz Hernández
Vicerrectora Universidad de Zaragoza
Joaquín Olona Blasco
Consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad - Gobierno de Aragón

10.00-10.15 h. _LA BIOECONOMÍA COMO HERRAMIENTA DE LA ECONOMÍA CIRCULAR: TENDENCIAS EN INVESTIGACIÓN AZUCENA GRACIA

INVESTIGADORA DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN (CITA)
Y MIEMBRO DEL INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2) (CITA-UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA)

10.15-11.25 h _MESA REDONDA: PROPUESTAS DE INNOVACIÓN DESDE LOS CENTROS DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLÓGICOS COORDINA: MANUEL LAINEZ DIRECTOR LAINEZ BIOTRENDS CONSULTORÍA ESTRATÉGICA

Participan:
AINIA DEPARTAMENTO DE ENERGÍA. María García
TECNALIA. M Carmen Villarán
AIMPLAS. Chelo Escrig
INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA CAJAMAR. Miguel Ángel Domene
UVA. Ignacio de Godos
UNIZAR/IA2. Eugenia Venturini

11.25-11.55 h. _CAFÉ

CAJAMAR FOOD&FUTURE ES UN EVENTO PROMOVIDO Y ORGANIZADO POR:



PROGRAMA (2/2)

11.55-13.15 h.

_MESA REDONDA PROYECTOS DE INNOVACIÓN EMPRESARIALES

COORDINA: JOSÉ ANTONIO DOMÍNGUEZ

DIRECTOR GERENTE DEL CITA

Participan:

FERTINAGRO. Ignasi Salaet
COOP AGRO-ALIMENTARIAS DE ARAGÓN. Jesús Abadías
INGREDALIA. Pedro Echeverría
TECNOPACKAGING. Berta Gonzalvo
INSECTOPIA. Ana de Diego
FELTWOOD. Óscar Longares
DAIRYLAC. Ángel Pereira

13.15-14.25 h.

_MESA REDONDA: CASOS DE ÉXITO: VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS POR EMPRESAS

COORDINA: RAFAEL PAGÁN

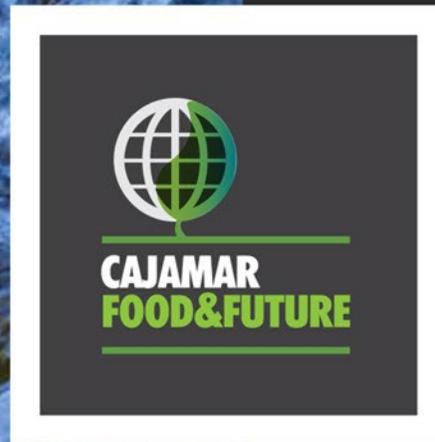
DIRECTOR DEL INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2)

Participan:

GARCÍA CARRIÓN. Antonio Moreno
COPIRAL, SL Agramunt Lleida. Jordi Ribera
MATARROMERA. Carlos Moro González
BIOGASTUR. Marcos Quevedo
GRUPO JORGE. Ramón Espuña
INDULLEIDA Antonio Cruz Bañeres
ALHONDIGA LA UNIÓN. Ana Cabezas

14.25-14.30 h. _CIERRE DE LA JORNADA

14.30-15.30 h. _COMIDA NETWORKING



CAJAMAR FOOD&FUTURE ES UN EVENTO PROMOVIDO Y ORGANIZADO POR:





CAJAMAR
FOOD&FUTURE

Inscríbete **AQUÍ**
FORMULARIO
INSCRIPCIÓN ON LINE



**VENTE CON
NOSOTROS...**

CAJAMAR FOOD&FUTURE ES UN EVENTO PROMOVIDO Y ORGANIZADO POR:





CAJAMAR
FOOD&FUTURE



963 973 376
eventosadnagro@cajamar.com

CAJAMAR FOOD AND FUTURE 2019
Miércoles, 12 de junio
»10: 00 horas
Paraninfo de la Universidad de Zaragoza
Plaza Basilio Paraíso

CAJAMAR FOOD&FUTURE ES UN EVENTO, PROMOVIDO Y ORGANIZADO POR:





LOS PROMOTORES Y ORGANIZADORES DE CAJAMAR FOOD&FUTURE AGRADECEMOS TU ATENCIÓN

