



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.



**CAJAMAR
FOOD&FUTURE**

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.

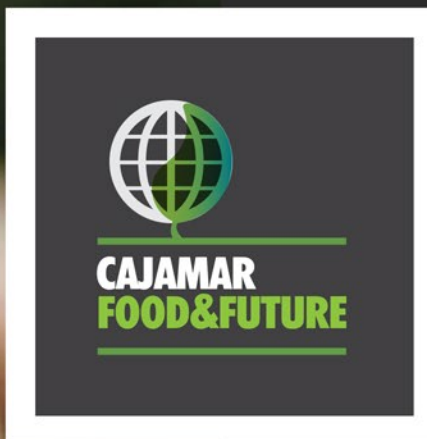
Por ello, en este foro vamos a presentar las tecnologías aplicables, las que se están desarrollando en el marco de proyectos de investigación e innovación y las que ya se han consolidado, interactuando entre los asistentes y mostrando a la cadena de valor agrícola y alimentaria las vías para avanzar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

