BSA2022
BARCELONA SEGURIDAD ALIMENTARIA

FUENTES DE PROTEÍNA A DEBATE

7 DE JUNIO 2022
DÍA MUNDIAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

AUDITORIO UPF BARCELONA SCHOOL OF MANAGEMENT

C. Balmes, 132, 08008 Barcelona

COMO LLEGAR

PROGRAMA 2022

#seguridadalimentaria #forumbsa2022
#bcnseguridadalimentaria #BSA

Moderador: Sr. Miquel Bonet

8:30 h - 9:00 h | Bienvenida y registros

9:00 h - 9:15 h

Sesión inaugural

Dra. Carmen Cabezas Peña
Secretaria de Salut Pública. Departament de Salut Generalitat de Catalunya

9:15 h - 9:45 h

Presente y futuro de la producción sostenible de proteínas

Sr. Massimo Castellari
Investigador del programa de funcionalidad y seguridad alimentarias. IRTA

9:45 h - 10:50 h

Mesa redonda I. Las proteínas alternativas ya no son ciencia-ficción: presencia en el mercado

Proteína vegetal - Sr. Ot Fortuny
Director industrial. Zyrcular Foods

Insectos - Sr. Jordi Calbet
Director. Iberinsect

Algas - Sr. Fidel Delgado
Co-CEO. Neoalgae

10:50 h - 11:35 h | Pausa café

11:35 h - 12:40 h

Mesa redonda II. Fuentes de proteína: nuevos retos para la seguridad alimentaria

Productos alternativos, evaluando la composición - Sra. Victòria Castell Garralda
Jefa del Servicio de Planificación, Auditoría y Evaluación del riesgo

Seguridad Alimentaria en "New Protein Foods" - Sr. Joaquim Vives
Director. Solina Ibérica

Seguridad y riesgos asociados a las fuentes de proteína alternativa - Sr. Jordi Caballé
Responsable Consultoría y Mejora Contínua. Bioser

Importancia del plan de higiene como herramienta para el control de riesgos asociados a las fuentes de proteína alternativas - Sra. Helena Mansilla.
Directora adjunta Levante y Auditora Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria. SGS

12:40 h - 13:20 h

Mesa redonda III. ***State of the art*** **de las proteínas en las redes**

De la creatividad gastronómica a la innovación alimentaria. ¿Cómo lo percibimos? - Sra. Laia Badal.
Innovation Project Manager. Fundació Alícia

¿Por qué en los próximos años vamos a comer proteínas alternativas? -Sr. Miguel Ángel Medina.
Periodista Sociedad. El País

13:20 h - 13:35 h

Clausura congreso

Comité organizador
(Bioser; Generalitat de Catalunya - Dept. Salut; Christeyns; UAB)

13:35 h | Comida cóctel

Inscripción 60 € obligatoria • Inscríbete **aquí** antes del **31 de mayo de 2022** • Plazas limitadas

www.forumbsa.com

ORGANIZA

Bioser · Generalitat de Catalunya Departament de Salut · IRTA Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries · CHRISTEYNS · UAB Universitat Autònoma de Barcelona

BSA2022
BARCELONA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

FONTS DE PROTEÏNA A DEBAT

7 DE JUNY 2022

DIA MUNDIAL DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

AUDITORI UPF BARCELONA SCHOOL OF MANAGEMENT

C. Balmes, 132, 08008 Barcelona

COM ARRIBAR-HI

PROGRAMA 2022

#seguridadalimentaria #forumbsa2022
#bcnseguridadalimentaria #BSA

Moderador: Sr. Miquel Bonet

8:30 h - 9:00 h | Benvinguda i registres

9:00 h - 9:15 h

Sessió inaugural

Dra. Carmen Cabezas Peña
Secretària de Salut Pública. Departament de Salut Generalitat de Catalunya

9:15 h - 9:45 h

Present i futur de la producció sostenible de proteïnes

Sr. Massimo Castellari
Investigador del programa de funcionalitat i seguretat alimentàries. IRTA

9:45 h - 10:50 h

Taula rodona I. Les proteïnes alternatives ja no son ciència-ficció: presència al mercat

Proteïna vegetal - Sr. Ot Fortuny
Director industrial. Zyrcular Foods

Insectes - Sr. Jordi Calbet
Director. Iberinsect

Algues - Sr. Fidel Delgado
Co-CEO. Neoalgae

10:50 h - 11:35 h | Pausa cafè

11:35 h - 12:40 h

Taula rodona II. Fonts de proteïna: nous reptes per a la seguretat alimentària

Productes alternatius, avaluant la composició - Sra. Victòria Castell Garralda
Cap del Servei de Planificació, Auditoría i Avaluació del risc

Seguretat Alimentària en "New Protein Foods" - Sr. Joaquim Vives
Director. Solina Ibérica

Seguretat i riscos associats a les fonts de proteïna alternativa - Sr. Jordi Caballé
Responsable Consultoria i Millora Continua. Bioser

Importància del pla d'higiene com a eina pel control de riscos associats a les fonts de proteïna alternativa - Sra. Helena Mansilla.
Directora adjunt Llevant i Auditora Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària. SGS

12:40 h - 13:20 h

Taula rodona III. *State of the art* de les proteïnes a les xarxes

De la creativitat gastronòmica a la innovació alimentària. ¿Com ho percebem? - Sra. Laia Badal.
Innovation Project Manager. Fundació Alícia

¿Per què en els propers anys menjarem proteïnes alternatives? - Sr. Miguel Ángel Medina.
Periodista Societat. El País

13:20 h - 13:35 h

Clausura congrés

Comitè organitzador
(Bioser; Generalitat de Catalunya - Dept. Salut; Christeyns; UAB)

13:35 h | **Dinar còctel**

Inscripció 60€ obligatòria • Inscriu-te aquí abans del **31 de maig de 2022** • Places limitades

www.forumbsa.com

ORGANITZA

Bioser · Generalitat de Catalunya Departament de Salut · IRTA Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries · CHRISTEYNS · UAB Universitat Autònoma de Barcelona