



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



UNIÓN EUROPEA
UNIÃO EUROPEIA

INBEC

FORO INTERNACIONAL: BIO-ECONOMÍA CIRCULAR, UNA OPORTUNIDAD PARA LAS EMPRESAS.

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA BY MARRIOTT (VALLADOLID)
MIÉRCOLES 23 DE **NOVIEMBRE** DE 2022 (HORARIO CEST)

09:15 h. BIENVENIDA. ACREDITACIÓN DE ASISTENTES Y CAFÉ.

10:00 h. - 10:15 h. INAUGURACIÓN.

Sergio Sanz Hernando. Subdirector General CARTIF.

10:15 h. - 10:30 h.

PRESENTACIÓN PROYECTO INBEC. Augusto Cobos Pérez.
Director General del Instituto para la Competitividad Empresarial - ICE

10:30 h. - 10:45 h.

ENFOQUE INTERNACIONAL BIO-ECONOMÍA CIRCULAR.
“EU STRATEGY FOR A SUSTAINABLE BIOECONOMY AND THE SPECIFIC
ROLE OF THE COMMISSION’S JOINT RESEARCH CENTRE”
Marios AVRAAMIDES (Comisión Europea)

10:45 h. - 11:00 h.

Percepción de la bioeconomía por los agentes empresariales y políticos
regionales europeos.
Inazio Martínez De Arano. Coordinator of Bioregions Facility. EFI.

11:00 h. BLOQUE I. APLICACIONES DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS DE LA
INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.
Modera: MADISON EXPERIENCE MARKETING.

11:00 h. - 11:15 h.

Diego Gornati. Researcher. TECNOALIMENTI. “The Urban Food Processing
Hubs concept: a FUSILLI case study for the city of Milan” (Milán, Italia)

11:15 h. - 11:30 h.

Inês Brandão. Researcher. CATAA. (Castelo Branco, Portugal)

11:30 h. - 11:45 h.

Israel García Sánchez. CEO. CERVEZA RAÍZ CUADRADA.
“Cerveza sostenible de autor con pan” (Ávila, España)

11:45 h. - 12:00 h.

Joaquín Lozano Martín. Responsable de Calidad. LUIS Y JOAQUÍN LOZANO,
S.L. “Aprovechamiento y valorización de cascara de piña en procesos
térmicos” (Valladolid, España)

12:00 h. - 12:15 h.

Sandra de Blas Sanz. CEO. NATURSNACKS. “Fruta y verdura deshidratada.
Crear nuevos productos para optimizar el proceso” (Valladolid, España)

12:15 h. - 12:30 h.

Pablo Martínez Martínez. Gestor de Proyectos. Centro Tecnológico de
Investigación del Champiñón de La Rioja – CTICH.
“El sector de los hongos cultivados en La Rioja como modelo del impulso a la
economía circular en el sector agroalimentario” (La Rioja, España)





Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



UNIÓN EUROPEA
UNIÃO EUROPEIA

INBEC

FORO INTERNACIONAL: BIO-ECONOMÍA CIRCULAR, UNA OPORTUNIDAD PARA LAS EMPRESAS.

AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA BY MARRIOTT (VALLADOLID)
MIÉRCOLES 23 DE NOVIEMBRE DE 2022 (HORARIO CEST)

- 12:30 h. - 12:45 h.** Prof. Franco Fassio and Dr. Alessandra Savina. UNISG. "Circular Economy for Food: the need for an economic-cultural paradigm shift and the specific case study of the Fusilli project in the Italian city of Turin" (Turín, Italia)
- 12:45 h.** **BLOQUE II. NUEVAS SOLUCIONES TECNOLÓGICAS EN BIOECONOMÍA CIRCULAR.**
Modera: MADISON EXPERIENCE MARKETING.
- 12:45 h. - 13:00 h.** Gonçalo da Cunha Ferreira. Director Comercial. ENTOGREEN.
"Olivo Circular" (Santarém, Portugal)
- 13:00 h. - 13:15 h.** Elsa García Martín. Directora. NEATHEA, S.L. "Refuerzo inmunológico a través de un producto 100% ecológico y sostenible" (Salamanca, España)
- 13:15 h. - 13:30 h.** María Cristina León Cofreces. Subdirectora de Investigación y Tecnología. ITACYL. "Bioeconomía Agraria Circular en los distintos eslabones de la cadena de valor del sector agroalimentario" (Valladolid, España)
- 13:30 h. - 13:45 h.** Spyros Kizis. Director, Co-Founder. KIZI STUDIO. "Sitting On A Thistle - A story of circular economy, design, failure and success" (Atenas, Grecia)
- 13:45 h. - 14:00 h.** María Virginia Castro Jiménez. VEOLIA. "Bioconversión: Mejorando la sostenibilidad de la cadena alimentaria." (Valladolid, España)
- 14:00 h. - 15:30 h.** **ALMUERZO**
- 15:30 h. - 17:00 h.** **BLOQUE III. MESAS REDONDAS SECTORIALES. BUENAS PRÁCTICAS Y PROYECTOS DE INNOVACIÓN EN BIOECONOMÍA Y ECONOMÍA CIRCULAR:**
1. CONSTRUCCIÓN EFICIENTE EN MADERA: MODERA CESEFOR (Pablo Sabín)
2. AGROALIMENTACIÓN: MODERA CARTIF (Gregorio Antolín)
3. ECONOMÍA CIRCULAR: MODERA CARTIF (Dolores Hidalgo)
4. ENERGÍAS RENOVABLES: MODERA EREN (Rafael Ayuste)
- 17:00 h. - 17:10 h.** CLAUSURA DEL FORO INTERNACIONAL.
Sergio Sanz Hernando. Subdirector General CARTIF.

A LO LARGO DEL FORO 20 EMPRESAS PRESENTARÁN SUS PRODUCTOS EN UN ESPACIO RESERVADO EN EL HOTEL.

El Taller de Formación se desarrolla en el marco del Proyecto INBEC financiado por el Programa de Cooperación INTERREG V-A España-Portugal (2014-2020 (Proyecto "INBEC", con expediente 0627_INBEC_6_E)).

