



---

# 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.

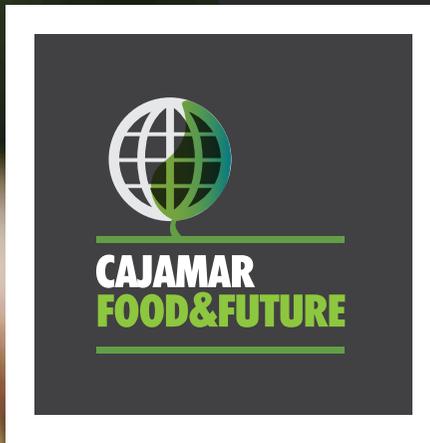
Por ello, en este foro vamos a presentar las tecnologías aplicables, las que se están desarrollando en el marco de proyectos de investigación e innovación y las que ya se han consolidado, interactuando entre los asistentes y mostrando a la cadena de valor agrícola y alimentaria las vías para avanzar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

**10.00–10.15 h.**  
**\_ LA BIOECONOMÍA COMO HERRAMIENTAS DE LA ECONOMÍA CIRCULAR: TENDENCIAS EN INVESTIGACIÓN.**  
AZUCENA GRACIA.

DIVISIÓN ECONOMÍA AGROALIMENTARIA CITA. INVESTIGADORA DEL IA2.

**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 GENERAL CITA DGA ARAGON

**Participan:**

FERTINAGRO. Sergio Atarés  
COOP TAUSTE. Jesús Abadías  
INGREDALIA. Pedro Echeverría  
TECNOPACKAGING. Berta Gonzalvo  
INSECTOPIA. Ana de Diego  
FELTWOOD. Óscar Longares  
DAIRYLAC. PROYECTO BIOPOL. Ángel Pereira

**13.15–14.25 h.**

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

COORDINA: RAFAEL PAGÁN.

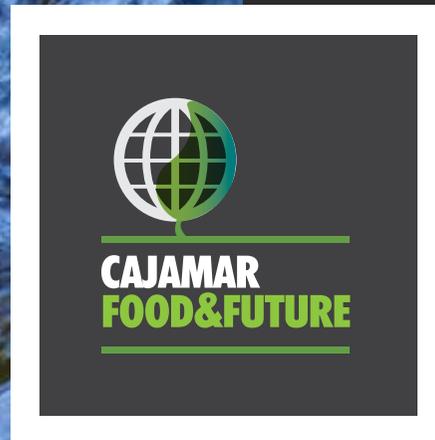
COORDINADOR DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN AGROALIMENTARIA IAZ. (UNIZAR, CSIC Y CITA)

**Participan:**

GARCIA CARRION. Antonio Moreno  
COPIRAL, SL Agramunt Lleida. Jordi Ribera  
MATARROMERA. Carlos Moro González  
BIOGASTUR. Marcos Quevedo  
GRUPO JORGE. Ramón España  
INDULLEIDA Antonio Cruz Bañeres

**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**  
**[www.bioekonomiaglobal.es](http://www.bioekonomiaglobal.es)**  
**[eventosadnagro@cajamar.com](mailto: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

