

Forum Cárnico. Carnes Alternativas.Girona, España.

8 Noviembre 2019.

La creciente demanda de productos alternativos a la carne por parte de los consumidores, ha sido recogida por la propia industria alimentaria y ha permitido el nacimiento de nuevas empresas que pretenden ofertar en el mercado productos innovadores.

Las propuestas que existen hoy en día como *alternativas a la carne tradicional* son, básicamente, de dos tipos: los análogos cárnicos en base a **proteína vegetal** (ya presentes en el mercado) y, en un futuro a explorar, la **carne cultivada**.

En este sentido, el próximo Fórum Cárnico que se celebrará el próximo 6 de noviembre en el Auditorio del Palacio de Congresos de Girona y que coorganizan Interempresas y el IRTA, centrará su temática en dichas temáticas. El Fórum Cárnico está ideado con y para el sector cárnico, por ese motivo, dentro del Comité Asesor se encuentra PIMEC, AMEC, FECIC, ANAFRIC e INNOVACC.

Para abordar el tema de los análogos cárnicos en base a sustitutivos vegetales, el Fórum Cárnico contará, en un primer bloque, con la participación de expertos de la talla de Marc Coloma (CEO de Foods for Tomorrow), Jaume Panella (Director de I+D en Noel Alimentaria) y José Luis Hernández (Product Manager de Bormarket, distribuidor europeo de Beyond Meat).

En el segundo bloque del Fórum Cárnico, que tratará el tema de la carne cultivada, los ponentes invitados nos explicarán cómo se obtiene, sus ventajas y sus perspectivas de futuro, entre otras. Para ello se contará con la presencia de Peter Verstrate (COO de Mosa Meat), que realizará la ponencia en inglés, Mercedes Vila (CEO de Biotech Foods) y de Raquel Revilla (Cofundadora y CSO Cubiq Foods).

Más información, programa e inscripciones

<https://www.forumcarnico.com/ForumCarnico2019/>
