



# 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  
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 Continua. 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 • Insíbete [aquí](#) antes del **31 de mayo de 2022** • Plazas limitadas

[www.forumbsa.com](http://www.forumbsa.com)

ORGANIZA





**BSA2022**  
BARCELONA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

**FONTS DE PROTEÏNA A DEBAT**

**7 DE JUNE 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  
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, Auditoria 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; Christeys;  
UAB)

**13:35 h** | Dinar còctel

Inscripció 60€ obligatòria • Inscriu-te [aquí](http://www.forumbsa.com) abans del **31 de maig de 2022** • Places limitades

[www.forumbsa.com](http://www.forumbsa.com)

ORGANITZA

