



# Proteïna alternativa, cap on anem?

## Jornada tècnica

Olot, dilluns 11 de desembre de 2023

### Presentació

Les noves tendències a nivell mundial obliguen al sector a posar-se al dia constantment.

Caminem realment cap a una substitució de la proteïna animal per una alternativa viable, comparable i acceptada?

En aquesta jornada adreçada a productors i elaboradors posarem sobre la taula la situació actual.

Es presentaran les tendències del consumidor final així com la línia dels estudis en la matèria. També es podran conèixer els preparats alimentaris substitutius de la proteïna animal que hi ha al mercat. Finalment es parlarà de l'etiquetatge i els valors nutricionals dels elaborats comparant amb la proteïna animal.

### Lloc de realització

Institut la Garrotxa  
Ctra. Riudaura, 110  
17800 Olot

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Serveis Territorials del DACC a Girona  
Eva Torrentà  
A/e: [etorrenta@gencat.cat](mailto:etorrenta@gencat.cat)

Institut la Garrotxa  
Albert Faja  
A/e: [afaja@xtec.cat](mailto:afaja@xtec.cat)

### Programa

#### 15.30 h Presentació de la jornada.

Elisabet Regí Arjona. Directora de l'Institut la Garrotxa.

#### 15.35 h Estudis d'innovació, tendències del mercat i reptes

Eudald Casas Vaqué. Gerent del Clúster català de la carn i la proteïna alternativa (INNOVACC).

#### 16.00 h Perfil nutricional dels anàlegs carnis

Vanessa Catalan Santos. Enginyera agroalimentària especialista en assessorament i implantació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària de Sequàlia.

#### 16.20 h Pausa cafè

#### 16.30 h Preparats alimentaris de proteïna alternativa

Joaquim Vives Campos. Especialista en bioquímica de la nutrició i MBA Indústries Agroalimentàries i director Solina-Group Iberia.

#### 17.10 h Cloenda de la jornada

### Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



### Col·laboració

