

## Innovación y Sostenibilidad en la Cadena Agroalimentaria: Retos y Oportunidades desde la Ciencia

22 de julio de 2025- Facultad de Farmacia USC

### Programa

9:30 Registro

9:45 Presentación de la Jornada

#### **Sesión I: UPCYCLING AGROALIMENTARIO: CONVERTIR RESIDUOS EN VALOR AÑADIDO**

10:00 Visión general del proyecto VallCET: Metas alcanzadas y resultados finales

*Letricia Barbosa Pereira, FoodChemPack USC*

10:20 Transformando residuos en envases activos y sostenibles

*Sandra Mariño Cortegoso, FoodChemPack, USC*

10:40 Extractos Bioactivos de Bagazo de Uva como Ingredientes Funcionales para Múltiples Aplicaciones

*Marta Lores, CEO iGrape*

11:00 *BIOSurfactantes recuperados mediante la tecnología de membranas a partir de los licores de lavado de maíz para su aplicación en cosmética*

*Xanel Vecino, Universidad de Vigo (Uvigo)*

**11:20-12:00 Descanso**

#### **SESIÓN 2: PERSPECTIVAS ACTUALES EN SEGURIDAD DE ALIMENTOS Y ENVASES**

12:00 Seguridad química de bioplásticos para contacto alimentario: Resultados del Proyecto MIGRABIOQUANT

*Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós, FoodChemPack, USC*

12:20 Enfoque bioaccesible para evaluar la seguridad de materiales epoxi en contacto con alimentos

*Lara Pazos Soto, FoodChemPack, USC*

12:40 Evaluación de riesgos: datos y comité científico de la AESAN

*Vicente Calderón Pascual, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)*

13:00 Retos y avances en el control oficial de los materiales en contacto con alimentos

*Inés Mato Naveira, Subdirectora Xeral de Saúde Ambiental e Seguridade Alimentaria – Xunta de Galicia*

13:20 Mesa redonda y cierre de la jornada

*Moderadora: Raquel Sendón, FoodChemPack, USC*



**VALICET**  
enhancing foods

**MIGRABIOQUANT**

**ACHED**



**FoodChemPack**  
RESEARCH, DEVELOPMENT AND CHEMICAL SAFETY ASSESSMENT ON FOOD AND FOOD CONTACT MATERIALS