



16 de Febrero de 2023



De 10:00h a 13:30 h.



Presencial (Madrid) y vía Teams

EL PROYECTO

PROTEINLEG es un Grupo Operativo supra-autónómico cuya finalidad es desarrollar proteínas alimentarias de alta calidad mediante el cultivo sostenible e innovador de leguminosas.

Se han obtenido nuevos productos, tanto para alimentación humana como animal, ricos en proteínas vegetales provenientes de variedades tradicionales de leguminosas, que se postulan como alternativas a la carne y a la soja, respectivamente.

LA JORNADA

El objetivo de esta sesión, de **carácter técnico**, es presentar los principales resultados y conclusiones del proyecto, derivados de los diferentes ensayos agronómicos realizados en Galicia y Andalucía, de los que se ha extraído información muy valiosa en cuanto al rendimiento y resistencia a diferentes tipos de estreses de variedades tradicionales de leguminosas.

Asimismo, se expondrán los procedimientos seguidos para el desarrollo de piensos para alimentación animal (cerdos y gallinas), en los que se ha usado el guisante como fuente de proteínas en vez de la soja.

Además, en la jornada se realizará una **cata de los productos desarrollados** para alimentación humana, a la vez que se expondrán las características y desarrollo de estos nuevos alimentos ya patentados.

INSCRIPCIONES

Para formalizar la inscripción ha de cubrirse el formulario de registro antes del **15 de febrero de 2023**. Asistencia gratuita previa inscripción.

DIRIGIDO A

- Productores y comercializadores de granos para alimentación humana y animal.
- Agricultores y semilleros.
- Empresas de semillas.
- Centros tecnológicos, centros de investigación, plataformas tecnológicas y universidades
- Técnicos y responsables de administraciones públicas relacionadas con la agricultura, ganadería, el medioambiente y/o el desarrollo rural.

CELEBRACIÓN

Jornada técnica presencial: Edificio DCollab, Madrid (calle Hortaleza, 108, 5 dcha). De 10:00 h a 13:30 h.

Ver ubicación [aquí](#).

Jornada técnica online: Vía Teams. De 10:00 h a 12:45 h. Se enviará enlace a los inscritos el día anterior.

ORGANIZAN



INSCRIPCIÓN AQUÍ

PROGRAMA 16 DE FEBRERO

- 10:00 – 10:15 h.** Recepción de asistentes y bienvenida.
- 10:15 – 10:45 h.** Presentación del proyecto PROTEINLEG.
Lucía Lloret. FEUGA.
- 10:45 – 11:15 h.** Sostenibilidad e innovación en los cultivos de leguminosas: adaptación y mejora de variedades.
M^a Ángeles Muñoz. Semillas Ramiro Arnedo.
- 11:15 - 11:45 h.** Pausa café
- 11:45 – 12:15 h.** Desarrollo de piensos compuestos para alimentación animal con sustitución de la soja por leguminosas como fuentes de proteína vegetal.
Lucio García. Centro Tecnológico da Carne.
- 12:15 – 12:30 h.** Pausa
- 12:30 – 13:30 h.** Desarrollo de alimentos destinados al consumo humano a partir de proteína de guisante como alternativa a la soja como fuente proteica.
Cata de los productos *plant-based* desarrollados en el proyecto
Andrea García. MIMIC SeaFood.
- 13:30 h** Fin de la jornada

