



**ELIKAGAIEN BIOTEKNOLOGIA
ETA KONTSUMO-JOERAK (COVID
ondoren)**

10
ABENDUA
DICIEMBRE

**BIOTEKNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y
TENDENCIAS DE CONSUMO (tras COVID)**

ELIKAGAIEN BIOTEKNOLOGIA ETA KONTSUMO-JOERAK (COVID ONDOREN)

BIOTEKNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO (TRAS COVID)

10:00 – 11:30etara / De 10:00 a 11:30

ABENDUAK 10 DE DICIEMBRE

WEBINAR – Plataforma telematikoaren bidez. – Mediante plataforma digital.



**ELIKAGAIEN BIOTEKNOLOGIA
ETA KONTSUMO-JOERAK (COVID
ondoren)**

10
ABENDUA
DICIEMBRE

**BIOTEKNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y
TENDENCIAS DE CONSUMO (tras COVID)**



**¿CÓMO CONSERVAR
LOS ALIMENTOS
Y NO MORIR
EN EL INTENTO?**

IAM



EGITARAUA / PROGRAMA

10:00	Ongi-etorria egitea eta jardunaldia testuinguruan jartzea. Bienvenida y contextualización de la Jornada Javier Plasencia Cuadrado. Elikagaien Kalitate eta Industriako zuzendaria. Eusko Jaurlaritza / Director Calidad e Industrias Alimentarias. Gobierno Vasco
10:15	“Kontsumitzailearen beharrei aplikatutako bioteknologia” “Biotecnología aplicada a las necesidades de la persona consumidora” Virginia Matesanz. Euskadiko elikaduraren klusterra /Cluster de alimentación de Euskadi
10:45	“Nola kontserbatu elikagaiak eta ez hil saiakeran?” “¿Cómo conservar los alimentos y no morir en el intento?” Maitane Alonso. IAM Innovating Alimentary Machines
11:15	Zalantzak eta galderak Dudas y preguntas
11:30	Eskerrak ematea eta jardunaldiaren amaiera Agradecimiento y cierre de jornada

