

Interreg



Cofinanciado por  
la Unión Europea  
Cofinanciado pela  
União Europeia

TRANSCOLAB  
PLUS

España – Portugal

**FERIA de “Soluciones Transfronterizas Innovadoras para un sector Agroalimentario más Circular y Sostenible/ Soluções transfronteiriças inovadoras para um setor agroalimentar mais circular e sustentável”**

**27 de mayo/maio de 2026, “La Harinera”, Zamora**

<https://maps.app.goo.gl/iWeWAE2ATLEt1B2N6>

Este evento se enmarca en el proyecto europeo **TRANSCOLAB PLUS**, una iniciativa financiada por el programa **Interreg VI-A España–Portugal (POCTEP) 2021–2027**, cuyo objetivo es fortalecer la cooperación transfronteriza y afrontar de forma conjunta retos comunes del territorio.

En este contexto, TRANSCOLAB PLUS impulsa la colaboración entre entidades de Castilla y León y del Norte de Portugal orientada a la transición verde del sector agroalimentario, promoviendo la innovación, la valorización de subproductos y la economía circular. La dimensión transfronteriza del proyecto permite generar sinergias entre el ámbito científico, empresarial e institucional, favoreciendo la transferencia de conocimiento y el desarrollo de soluciones innovadoras compartidas para mejorar la competitividad y sostenibilidad del sector.

**INSCRIPCIONES:** <https://forms.gle/WdWVrzS95hN4cfrx8>

**Contacto:** [info@transcolabplus.com](mailto:info@transcolabplus.com) <https://transcolabplus.com>

**AGENDA:**

9:45 – 10:00

**Registro y entrega de acreditaciones**

10:00 – 10:15

**Bienvenida y Presentación del proyecto Interreg POCTEP - TRANSCOLAB\_Plus *(Sala de usos múltiples)***

Lillian Barros – IPB, Beneficiario Principal

10:15 – 10:45

**“Productos elaborados a partir de subproductos agroindustriales: deseo o realidad.” – charla a cargo de**

“Manuel Gómez Pallarés. Universidad de Valladolid  
(<https://portaldelaciencia.uva.es/investigadores/180764/detalle>)

10:45 – 11:45

**Mesa redonda 1: “Aprovechamiento de subproductos”** (*Sala de usos múltiples*)

Modera: Manuela Pintado. Universidade Católica de Portugal  
(<https://ciencia.ucp.pt/en/persons/maria-manuela-pintado/>)

Participan:

- Manuel Gómez Pallarés. Universidad de Valladolid  
(<https://portaldelaciencia.uva.es/investigadores/180764/detalle>)
- Soledad Miguel/María Seco – TUERO ([Tuero – Every day is green](#))
- Teresa Carvalho – PORTUGAL FOODS ([PortugalFoods - Associação do setor agroalimentar português](#))
- Antonio Vasconcelos – UCP ([INSURE.hub | Católica Porto Business School](#))
- Manuel Cuadra – REFOODING ([Refooding - Nueva generación de materias primas e ingredientes](#))

11:45 – 13:45

**Inauguración Institucional de la Feria al público** (*Sala de usos múltiples*)

- **D<sup>a</sup> María Isabel Blanco Llamas**  
Vicepresidenta de la Junta de Castilla y León
- **D. Javier Faúndez Domínguez**  
Presidente de la Diputación de Zamora
- **D<sup>a</sup>. Isabel Ferreira**  
Presidente Câmara Municipal de Bragança

**Stands participantes** (*Secadero. Zona de stands*):

- Pão de Gimonde. Portugal (<https://paodegimonde.com/>)
- TecPan. Portugal (<http://tecpan-bakery.com/>)
- Molinos del Duero. España (<https://molinosdelduero.com/>)
- Molendum Ingredients. España (<https://www.molendum.com/>)
- Sortegel. Portugal (<https://www.sortegel.com/>)
- MoreColab. Portugal (<https://morecolab.pt/>)
- Kamarere. España (<https://www.kamarere.com/>)
- Panduru. España (<https://panduru.es/>)
- Afonso Lopes & Ca Lda. Portugal  
(<https://nerba.pt/site/project/afonso-lobes-c-a-lda/>)
- Tuero. España (<https://tuero.es/>)

- Refooding. España (<https://refooding.com/>)
- Germen. Portugal (<https://www.germen.betterfoods.group/es/>)
- Tree Flowers Solutions. Portugal (<https://treeflowerssolutions.pt/es/>)
- Instituto Politécnico de Bragança. Portugal (<https://ipb.pt>)
- Universidad de Valladolid. España (<https://etsiiaa.uva.es/>)
- Universidade Católica Portuguesa. Porto. Portugal (<https://www.porto.ucp.pt/>)
- Universidad de Salamanca. Escuela Politécnica Superior de Zamora. España (<https://politecniczamora.usal.es/>)
- TecmaFoods. Portugal. (<https://www.tecmafoods.com/>)
- LandraTech. Portugal. ([Landratech | From Nature To You](#))
- Montesino. Portugal. (<https://montesino.pt/contactos/>)

13:45 – 14:45

***Pausa comida***

15:00 – 15:45

**Mesa redonda 2: “Presentación de proyectos exitosos***(Sala de usos múltiples)*

Modera: Ana María González Paramás. Universidad de Salamanca

<https://produccioncientifica.usal.es/investigadores/56120/detalle>

En esta mesa los participantes en los stands de exhibición tendrán la oportunidad de presentar uno de sus proyectos en formato “elevator pitch” (hasta 3 minutos por proyecto)

15:45 – 16:45

**Reapertura de la Feria al público** *(Secadero. Zona de stands)*

16:45 – 18:15

**Actividades divulgativas:** Demo sobre elaboración de pan con:*(Obrador y sala de usos múltiples)*

- Elisabete Ferreira, gestora y maestra panadera de tercera generación en Pão de Gimonde (Braganza, Portugal), fue elegida Mejor Panadera del Mundo (World Baker of the Year 2024) por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería.
- Florindo Fierro, maestro panadero, asesor de panaderías y obradores artesanos en toda España. Gran conocedor del sector en nuestro país y explorador de nuevas tendencias. Con un profundo conocimiento del universo del pan y gran entendimiento de las harinas, se ha formado en España, Suiza e Italia.

18:15 – 18:30

**Despedida y cierre del evento** *(Sala de usos múltiples)*