

0112\_TRANSCOLAB\_PLUS\_2\_P

## **FERIA TECNOLÓGICA**

*27 de mayo de 2026. La Harinera, Carr. de Villalpando, km 2, 49023 Zamora*

***“Soluciones Transfronterizas Innovadoras para un sector Agroalimentario más Circular y Sostenible”***

### **MESA redonda 1 – “Aprovechamiento de subproductos”**

- ✓ **Ponencia introductoria: “Productos elaborados a partir de subproductos agroindustriales: deseo o realidad.”**  
Manuel Góme Pallarés – Catedrático de la Universidad de Valladolid
  
- ✓ **Moderadora:**  
Manuela Pintado – Profesora Catedrática de la Universidade Católica Portuguesa
  
- ✓ **Participantes:**
  - Manuel Gómez Pallarés – Catedrático Universidad de Valladolid ([MANUEL GOMEZ PALLARES - Universidad de Valladolid](#))
  - Soledad Miguel/María Seco – TUERO ([Tuero – Every day is green](#))
  - Teresa Carvalho – PORTUGAL FOOD ([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](#))

## **Manuela Pintado (Universidade Católica Portuguesa, CBQF)**

María Manuela Estevez Pintado es Catedrática en la Escola Superior de Biotecnologia de la Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP), donde también desempeña funciones como Directora Asociada y Directora del CBQF – Centro de Biotecnología y Química Fina, Laboratorio Asociado del Estado. Es asimismo Presidenta del European Biotechnology Research Institute (EBRI) y cofundadora de INSURE.hub, destacando por su liderazgo académico y científico.

Con formación en Farmacia y doctorado en Biotecnología (Ciencia e Ingeniería Alimentaria), su carrera científica destaca por su impacto en salud, sostenibilidad e innovación biotecnológica, especialmente en el estudio de compuestos bioactivos, incluyendo su aplicación en el microbioma.

Coordina el Laboratorio de Investigación de Bioactivos y Bioproductos, centrando su actividad en el desarrollo, caracterización y validación de compuestos bioactivos con aplicación en alimentos funcionales y en la valorización de subproductos.

Ha promovido una fuerte vinculación con la industria y ha liderado más de 100 proyectos de I+D financiados. Es autora de más de 850 artículos científicos, 92 capítulos de libros y 30 familias de patentes. Con un índice h de 86 y más de 29.000 citas, ha sido reconocida desde 2019 entre los científicos más citados del mundo en el ranking “World’s Top 2% Scientists”, elaborado por la Universidad de Stanford, en el área de Agricultura, Pesca y Silvicultura.

Maria Manuela Estevez Pintado é Professora Catedrática na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP), onde também exerce funções como Diretora Associada e Diretora do CBQF – Centro de Biotecnologia e Química Fina, Laboratório Associado do Estado. É ainda Presidente do European Biotechnology Research Institute (EBRI) e cofundadora do INSURE.hub, destacando-se pela sua liderança académica e científica. Com formação em Farmácia e doutoramento em Biotecnologia (Ciência e Engenharia Alimentar), a sua carreira científica destaca-se pelo impacto na saúde, sustentabilidade e inovação biotecnológica, especialmente no estudo de bioativos incluindo a sua aplicados ao microbioma.

Coordena o Laboratório de Investigação de Bioativos e Bioproductos, centrando a sua atividade no desenvolvimento, caracterização e validação de compostos bioativos com aplicação em alimentos funcionais e valorização de subprodutos.

Tem promovido uma forte ligação à indústria e liderado mais de 100 projetos de I&D financiados. É autora de mais de 850 artigos científicos, 92 capítulos de livros e 30 famílias de patentes. Com um índice h de 86 e mais de 29.000 citações, tem sido reconhecida desde 2019 entre os cientistas mais citados do mundo no ranking “World’s Top 2% Scientists”, elaborado pela Universidade de Stanford, na área de Agricultura, Pescas e Florestas.

## **Manuel Gómez Pallarés – Universidad de Valladolid**

Catedrático de Universidad del área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid (grupo de investigación InnograinLab).

Experiencia de más de 30 años en docencia e investigación sobre cereales y su transformación. Sus líneas de investigación se han centrado en el desarrollo de productos para colectivos especiales (sin gluten, enriquecidos,..) y en el aprovechamiento de subproductos.

Más de 170 artículos internacionales publicados, 15 capítulos de libro, más de 70 proyectos de investigación desarrollados, mayoritariamente con empresas, 10 Tesis doctorales dirigidas y 5 patentes.

Professor catedrático da área de Tecnologia de Alimentos da Universidade de Valladolid (grupo de investigação InnograinLab).

Conta com mais de 30 anos de experiência em docência e investigação na área dos cereais e da sua transformação. As suas linhas de investigação têm-se centrado no desenvolvimento de produtos para grupos específicos (sem glúten, enriquecidos, etc.) e na valorização de subprodutos.

É autor de mais de 170 artigos internacionais publicados, 15 capítulos de livro, participou em mais de 70 projetos de investigação — maioritariamente em colaboração com empresas —, orientou 10 teses de doutoramento e é titular de 5 patentes.

## **Soledad Miguel/María Seco – TUERO**

Directora de Negocio de Biogás y Compras de Subproductos de TUERO Medioambiente, empresa especializada en la gestión y valorización de subproductos y residuos agroindustriales. Su actividad se orienta a la transformación de estos materiales en nuevos recursos —como piensos, fertilizantes o energía—, contribuyendo activamente a la implantación de modelos de economía circular.

Diretora de Negócio de Biogás e Aquisição de Subprodutos da TUERO Medioambiente, empresa especializada na gestão e valorização de subprodutos e resíduos agroindustriais. A sua atividade orienta-se para a transformação destes materiais em novos recursos — como rações, fertilizantes ou energia —, contribuindo ativamente para a implementação de modelos de economia circular.

## **Teresa Carvalho – PORTUGAL FOOD**

Teresa Carvalho es coordinadora de la División de Conocimiento de PortugalFoods, donde gestiona proyectos relacionados con los retos y temas estratégicos del sector agroalimentario. Es licenciada en Ciencias de la Nutrición y máster en Biotecnología e Innovación por la Escola Superior de Biotecnologia de la Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP), con formación complementaria en Nutrición Pediátrica por la ESB-UCP y en Sostenibilidad y Regeneración por la Católica Porto Business School.

Sobre PortugalFoods: PortugalFoods, entidad gestora del Portuguese Agrofood Cluster, está constituida actualmente por más de 200 asociados: empresas, entidades del sistema científico nacional del sector agroalimentario y otras actividades conexas. Reconocida por su papel como interlocutor y dinamizador del sector, PortugalFoods se posiciona como una plataforma que fomenta relaciones win-win entre sus asociados, con el objetivo de promover la generación y el intercambio de conocimiento como base para la innovación y la internacionalización, contribuyendo así a aumentar la competitividad del sector agroalimentario nacional.

Teresa Carvalho é coordenadora da Knowledge Division da PortugalFoods, onde gere projetos relacionados com os desafios e temas estratégicos do setor agroalimentar. É licenciada em Ciências da Nutrição e mestre em Biotecnologia e Inovação pela Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP), com formação complementar em Nutrição Pediátrica pela ESB-UCP e em Sustentabilidade e Regeneração pela Católica Porto Business School.

Sobre a PortugalFoods: A PortugalFoods, entidade gestora do Portuguese Agrofood Cluster, é atualmente constituída por mais de 200 associados, incluindo empresas, entidades do sistema científico nacional da fileira agroalimentar e outras atividades conexas. Reconhecida pelo seu papel enquanto interlocutora e dinamizadora do setor, a PortugalFoods assume-se como uma plataforma que promove relações win-win entre os seus associados, tendo como objetivo a criação e partilha de conhecimento como suporte à inovação e à internacionalização, contribuindo para o aumento da competitividade do setor agroalimentar nacional.

## **Antonio Vasconcelos – UCP**

Experto en estrategia empresarial y sostenibilidad, con amplia experiencia internacional en consultoría. Es co-líder de INSURE.hub, iniciativa impulsada por la Universidade Católica Portuguesa para fomentar la innovación en modelos circulares y regenerativos, conectando el ámbito académico con el tejido empresarial.

Especialista em estratégia empresarial e sustentabilidade, com ampla experiência internacional em consultoria. É co-líder do INSURE.hub, uma iniciativa promovida pela Universidade Católica Portuguesa para fomentar a inovação em modelos circulares e regenerativos, estabelecendo a ligação entre o meio académico e o tecido empresarial.

## **Manuel Cuadra – REFOODING**

Director de Operaciones de REFOODING.

REFOODING es una empresa centrada en la revalorización de subproductos de la empresa alimentaria, especialmente de la Okara de Soja, que es el subproducto resultante de la elaboración de la bebida de soja y del tofu.

Diretor de Operações da REFOODING.

A REFOODING é uma empresa focada na valorização de subprodutos da indústria alimentar, especialmente da okara de soja, subproduto resultante da produção de bebida de soja e de tofu.