

**Interreg**



Cofinanciado por  
la Unión Europea  
Cofinanciado pela  
União Europeia

**TRANSCOLAB  
PLUS**

**España – Portugal**

# PROYECTO 0112\_TRANSCOLAB\_PLUS\_2\_P

[www.transcolabplus.eu](http://www.transcolabplus.eu)

*Laboratorio Colaborativo Transfronterizo para la transición verde  
del sector Agroalimentario y Agroindustrial*

---

**NEWSLETTER**

**N.º 4**

**Diciembre 2025**

*Este proyecto está cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa Interreg VI-A España-Portugal (POCTEP) 2021-2027. Las opiniones son de exclusiva responsabilidad del autor que las emite”.*

*Este projeto é cofinanciado pela União Europeia através do Programa Interreg VI-A Espanha-Portugal (POCTEP) 2021-2027. Os pareceres são de responsabilidade exclusiva do autor que os emite.*

---

## PROYECTO 0112\_TRANSCOLAB\_PLUS\_2\_P

### **Newsletter N.º 4 – Diciembre 2025**

Bienvenido a nuestra cuarta *Newsletter* del proyecto **TransCoLab PLUS**. Una vez más, te invitamos a leer nuestras noticias para conocer las actividades que hemos llevado a cabo durante estos meses. Te invitamos igualmente, a seguirnos en las redes sociales del proyecto, así como a través de la página Web ([www.transcolabplus.eu](http://www.transcolabplus.eu)).

Si así lo deseas, puedes **suscribirte** a esta *Newsletter* desde la web del proyecto [Inicio - TRANSCOLAB PLUS](#).

---

### El socio Universidad de Valladolid ha lanzado una microcredencial sobre Tecnología de Panificación

Los principales objetivos de esta microcredencial consisten en proporcionar conocimientos sobre los ingredientes, procesos y productos de panadería a los alumnos inscritos. A partir de estos conocimientos también se pretende que desarrollen la capacidad de solventar problemas y pensar de manera creativa en este ámbito.

Esta **microcredencial es coordinada en la Universidad de Valladolid, por el catedrático e investigador del Área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad, Manuel Gómez Pallarés**. Colabora igualmente la Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC). Puede encontrar más información sobre el programa y la inscripción en el siguiente link:

<https://microcredenciales.uva.es/microcredencial/tecnologia-de-la-panificacion/>

Virt UVA

Microcredenciales UVA

Microcredencial Universitaria en Tecnología de Panificación

Desde el 02/03/2026 al 01/06/2026

Campus Virtual UVA

Online 50 plazas

125 euros 2,5 ECTS

Coordina: Manuel Gómez Pallarés

MÁS INFORMACIÓN  
[microcredenciales.uva.es](http://microcredenciales.uva.es)

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Junta de Castilla y León Consejería de Educación

## El Instituto Politécnico de Bragança ha participado en el 12º Festival do Pão que tuvo lugar en Alvergaria a Velha

El **proyecto TRANSCOLAB\_PLUS** estuvo presente, a través del **IPB**, en el **12º Festival do Pão**, que tuvo lugar entre los días 30 de mayo y 1 de junio em Albergaria-a-Velha [HOME | Festival do Pão](#) Durante el mismo, se presentaron los objetivos, trabajos en desarrollo y colaboraciones realizadas hasta el momento en el marco del mismo.

El Festival regresó un año más, con los productores y las variedades de pan de todo el país, fantásticos talleres de pan, recetas maravillosas preparadas en sesiones de *showcooking* con chefs reconocidos, conversaciones interesantes, momentos de animación cultural y algunas sorpresas...

**DOMINGO 1 JUNHO**

10.30 Praça D. Teresa  
Trail Rota dos Moinhos

10.30 Biblioteca  
Do Pão Film Festival (filme crianças)

11.00 Tenda - Padaria  
Workshop  
Workshop de pão

11.30 Biblioteca  
Do Pão Film Festival (filme crianças)

13.30 Cozinha  
Showcooking com o chef  
Fábio Bernardino

15.00 Tenda - Espaço Município  
Animação musical  
Coro Rainha D. Teresa

15.00 Biblioteca  
Visita Comentada  
"Bombeiros de Albergaria-a-Velha,  
100 anos de História"  
(por marcação - biblioteca@cm-albergaria.pt)

15.30 Tenda - Espaço Município  
Do Pão Film Festival (Anúncio Vencedores)

16.00 Tenda - Padaria  
Workshop  
Workshop de pão

16.00 Praça D. Teresa  
Animação Musical  
G. Folclórico Cultural e Recreativo de AAV

16.30 Palco  
Animação Musical  
Grupo de Cantores de S. Eulália

17.00 Tenda - Espaço Município  
Rota dos Moinhos de Portugal -  
Município Ilhavo

17.15 Restauração  
Animação Musical  
Gaiteiros de Albergaria (itinerante)

17.30 Tenda - Espaço Município  
Rota dos Moinhos de Portugal -  
Município Sever do Vougo

17.30 Palco  
Animação Musical  
Ricardo Mateus

18.00 Cozinha  
Showcooking com o chef  
Fábio Bernardino

FESTA DA CRIANÇA  
(10h-12h30 | (14h-19h)

VISITAS LIVRES À BIBLIOTECA  
E PALACETE (16h-19h)

20.00  
Encerramento de expositores

#FPP2025

FESTIVALPAODEPORTUGAL

FESTIVALPAODEPORTUGAL.COM

ALBERGARIA-A-VELHA  
MUNICIPIO

12º FESTIVAL  
DO PÃO DE  
PORTUGAL

ALBERGARIA-A-VELHA

30 E 31 MAIO  
1 JUNHO 2025

QUINTA DA BOA VISTA  
(TORREÃO)

Albergaria  
fastfer®  
FERNETO  
RamaBios  
SICAL  
Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha

El socio Universidad de Valladolid, ha realizado diversas actividades de difusión e investigación relacionadas con el aprovechamiento de subproductos y alimentación

**ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y RESPONSABLE**

**3 de ABRIL**  
FAC. MEDICINA UVa  
Anfiteatro López Prieto  
11:00h- 17:00h  
Entrada libre hasta completar aforo

**Presentación jornada**  
Eva María Domínguez Sánchez: Jefa de Servicio de Junta de Castilla y León  
Eduardo Arranz Sanz: Director Dpto. Pediatría, Inmunología, Obstetricia-Ginecología, Nutrición- Bromatología, Psiquiatría e H<sup>o</sup> de la Ciencia

**11:15** **Funcionamiento y sostenibilidad de los sistemas alimentarios**  
Dr. Javier Mateo Oyagüe  
Catedrático del Área de Tecnología de los Alimentos en la Univ. de León

**12:00** **Nueva ley para reducir el desperdicio alimentario. Implicaciones nutricionales**  
Dr. Manuel Gómez Pallares  
Catedrático del Área de Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Valladolid

**12:45** **DISCUSIÓN PARTICIPATIVA ENTRE ALUMNOS Y PONENTES**

**13:30** **COMIDA**

**15:00** **El derecho humano a la alimentación en la Agenda 2030**  
Marí Cruz Martín Redondo  
Técnica de Educación para la Ciudadanía Global ENRAÍZA DERECHOS

**15:45** **Presentación de trabajos alumnado**  
Infografías sobre pautas de alimentación para diversos colectivos en Senegal. Alumnos de 2º Grado de NHyD UVa y G. Nutrición ITESO-México  
Exposición de dípticos sobre ODS y Agenda 2030. Alumnos de 1º Grado de NHyD UVa

Coordinación de la jornada:  
Enraiza Derechos CyL      Irma Caro Canales      Rebeca Pérez Fernández  
Area Nutrición y Bromatología      Area Historia de la Ciencia

Organiza:

Cofinancia:

En relación con la ley de desperdicio alimentario, aprobada este año, nuestro socio **Universidad de Valladolid**, a través de **Manuel Gómez Pallarés**, **catedrático e investigador del Área de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Valladolid**, participó en la **jornada que organizó la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid** sobre “Alimentación sostenible y responsable”, en una ponencia analizando las implicaciones nutricionales de la nueva Ley para reducir el desperdicio alimentario. [Jornada sobre alimentación sostenible y responsable en la facultad de Medicina de Valladolid - Enraíza Derechos](#)

En este mismo sentido, un egresado de Grado en Nutrición Humana y Dietética de la **Universidad de Valladolid** – Jorge Manjarrés – ha propuesto en su **Trabajo de Fin de Grado**, una segunda vida para el pan desechado, convirtiéndolo en una bebida saludable y con propiedades probióticas. [Comunicación - Del pan duro a bebida saludable en tan solo 48 horas - Universidad de Valladolid](#)



## Gabinete de Comunicación

16/07/2025

### Del pan duro a bebida saludable en tan solo 48 horas

El egresado del Grado en Nutrición Humana y Dietética Jorge Manjarrés propone en su Trabajo Fin de Grado una segunda vida para el pan desechado, convirtiéndolo en una bebida saludable y con propiedades probióticas

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se desechan aproximadamente 1.300 millones de toneladas de alimentos cada año. Por ello, abordar la pérdida de alimentos es una prioridad y requiere políticas específicas, así como inversión en proyectos, tecnologías, infraestructuras, enseñanza y supervisión. En este contexto, Jorge Manjarrés, egresado del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Valladolid ha desarrollado una bebida fermentada a base de pan, con la que se le da una segunda vida a un pan que de otra forma acabaría en la basura. Esta bebida, nutricionalmente funcional y sensorialmente aceptada por los consumidores, ha sido nominada como uno de los proyectos de innovación alimentaria finalistas de los Premios Ecotrophelia España 2025, entregados por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Con tan solo cuatro ingredientes Jorge Manjarrés ha conseguido pasar de un pan con destino la basura a una bebida fermentada saludable y

valorada por los consumidores. La mezcla de agua, harina de pan, bacterias y enzimas ha dado como resultado una especie de yogurt líquido vegetal con propiedades probióticas, positivas para la salud digestiva. "Es un proceso relativamente sencillo que comienza con la mezcla de 200 ml de agua y 50 gr de harina de pan desechado para conseguir unos 250 ml de la nueva bebida. Tras hacer la mezcla, la sometemos a un proceso de homogeneización y de pasteurización. A continuación, le añadimos dos enzimas que facilitan la acción bacteriana y a continuación el cultivo iniciador (las bacterias), y lo dejamos fermentar 24 horas. El último paso es el refrigerado, a unos 4°C, que dura también 24 horas. Tras la etapa de frío, la bebida ya está lista para ser consumida", explica Manjarrés.

A lo largo de su Trabajo Fin de Grado, Jorge ha realizado pruebas con diferentes microorganismos y con diferentes sabores para encontrar una bebida vegetal lo más optimizada posible en cuanto a las propiedades sensoriales: "con cada una de las bebidas hemos realizado testeos, catas con un panel de 15 voluntarios acostumbrados al consumo de bebidas fermentadas similares, para analizar las propiedades sensoriales como el sabor, el olor, la textura, la acidez y la valoración global del producto". El resultado final de las catas revela que la bebida más valorada por los consumidores fue la derivada del uso de la bacteria "Vega TM Mild" (*Streptococcus thermophilus*). En cuanto a la adición final de sabores, se probó con café, vainilla, chocolate, canela y dátiles, siendo la vainilla y la canela los más valorados por los consumidores. "La predilección por estos sabores podría deberse a que el sabor dulce de ambos neutraliza la acidez de la matriz, siendo ésta la característica que genera más descontento en las bebidas fermentadas vegetales generalmente", contextualiza el egresado.

A lo largo del proceso de elaboración de la bebida Jorge ha confirmado que, a nivel microbiológico, el pan desechado es una base adecuada para

realizar una bebida fermentada, ya que las bacterias actúan de la forma esperada. "Dado que las bebidas vegetales fermentadas están en auge y que estamos contribuyendo a la consecución del ODS 12 (Producción y consumo responsables) resulta especialmente relevante continuar investigando en esta línea. Además, esta bebida, aparte de ser una alternativa saludable a los productos lácteos, es sostenible y no requiere del uso de aditivos, como edulcorantes".

La contribución a los ODS, las propiedades saludables de la bebida o la potencial escalabilidad del proyecto a nivel comercial en el medio largo plazo han hecho que que la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas ponga el foco en este nuevo producto, nominándolo a los Premios Ecotrophelia España 2025 que premian el talento emprendedor y la capacidad innovadora de jóvenes estudiantes de universidades españolas a través de la elaboración de alimentos y bebidas disruptivos.



Conoce la UVA

Igualmente, la Universidad de Valladolid, a través del catedrático Manuel Gómez Pallarés, ha publicado un artículo en la revista Panorama Panadero ([Inicio - Pan de Calidad](#)) analizando tanto al aprovechamiento del desperdicio en los hogares como en las panaderías y puntos de venta.

En dicho artículo, alude a los trabajos llevados a cabo en el ámbito de la reducción del desperdicio alimentario en la industria panificadora, por el partenariado del proyecto Interreg POCTEP – TRANSCOLAB\_PLUS, haciendo especial mención a dos panaderías: La Tahona de Sahagún y Pao de Gimonde (elegida Mejor Panadera Mundial en 2024).

## Actividades de difusión TRANSCOLAB\_PLUS en el Instituto Politécnico de Bragança

La Escola Superior Agrária del Instituto Politécnico de Bragança, organizó el día 28 de mayo de 2025, un **Seminario para la divulgación y difusión del conocimiento científico** destinado a los alumnos de Máster en Productos Naturales y Bioaplicaciones IPB - Instituto Politécnico de Bragança.

Durante el seminario, impartido en el marco del proyecto TRANSCOLAB\_PLUS, dirigido a los alumnos de Máster, se promovió de manera especial el intercambio de experiencias y el enriquecimiento de la formación de los estudiantes.

**Entidades Envolvidas:**

**Seminário TransCoLab PLUS**  
28 de Maio de 2025

Visite:  
<https://transcolabplus.com>

Espana – Portugal

**Sobre o TransCoLab PLUS**

**Título do Projeto**  
Laboratório Colaborativo Transfronteiriço para a transição verde do sector Agroalimentario y Agroindustrial – TRANSCOLAB PLUS

**A nossa Missão e Visão**

Dinamização e reforço da rede transfronteiriça já criada através de anteriores ações de colaboração transfronteiriça (Rede TRANSCOLAB), com o objetivo de gerar informação e transferência de tecnologia para o sector da indústria cerealífera para a aplicação de práticas baseadas na economia verde e circular, no apoio para uma transformação económica inovadora, mais competitiva e sustentável do tecido empresarial do espaço transfronteiriço.

**Data de Início - 15/12/2023**

**Data de Conclusão - 31/12/2026**

**Investimento Total - 1.277.936,85€**

**Programa**

14h:30 - 14h:45  
Sessão de Abertura

14h:45 - Tatiane Oliveira  
"INNOVAFODD: Converting agro-food bio-residues into powerful bioactive ingredients for functional ingredients development."

15h:00 - Elizabeth Ardohain  
"SustBioBakery: Prospecting sustainable resources to obtain natural bio-based ingredients for Bakery Sector."

15h:15 - Rafael Sprea  
"NutHealth: Exploitation of by-product from nut-press-cake as a source of natural health-enhancing ingredients."

15h:30 - Eleomar Junior  
"NAT FOOD - Natural Matrices With Potential Colouring And Preservatives Health Promoters For Application In The Food Industry."

15h:45 - Barbara Menezes  
"ZEROfoodWASTE: Reuse of Agro-Industrial Residues for the Production of Stale Bread-Based Products."

16h:00 - 16h:15  
Intervalo

16h:15 - Joana Rodrigues  
"Upcycling: Converting agriculture biowaste into active ingredients for the development of new biodynamic products."

16h:30 - Bruna Moreira  
"VALMEDALM - Valorization of Mediterranean Almond orchards through the use of intercropping integrated strategies."

16h:45 - Cristiano Mateus  
"MEDACORNET - Rescuing acorns as a Mediterranean traditional SuperFood."

17h:00 - Daiana Almeida  
"LOCALResources - Harnessing the Power of Trás-os-Montes' Natural Matrices for Next-Gen Products."

17h:15 - Ângela Liberal  
"Sustainable exploitation of lentils as a plant-derived meat extender with improved physicochemical and techno-functional properties."

17h:30 - Bianca Albuquerque  
"Natural colorants obtained from bioresidues."

17h:45 - 18h:00  
Discussão e Encerramento.

En esta misma línea, el 23 de abril, se desarrolló en el IPB la **Feira de emprendimiento de Tecnología do Futuro IPB - Instituto Politécnico de Bragança**, con el objetivo de divulgar y difundir los trabajos desarrollados en TRANSCOLAB\_PLUS. De este modo, se ha pretendido sensibilizar e inspirar a estudiantes, empresas y visitantes en las diversas soluciones tecnológicas objeto de investigación en el proyecto.



**WORKSHOP**  
**Inativação Fotodinâmica:**  
**Princípios, aplicações e metodologia**

A inativação fotodinâmica é uma técnica que combina o uso de luz e um composto fotosensibilizador (corante) para promover a destruição de micro-organismos e células tumorais de forma eficiente. Neste workshop, serão abordados os princípios fundamentais dessa tecnologia, exemplos de aplicações nas áreas da saúde e dos alimentos, além de uma descrição da metodologia utilizada em ensaios *in vitro* com bactérias. É uma oportunidade para conhecer uma abordagem promissora e versátil no estudo do combate a agentes patogênicos e no tratamento de doenças.

**14 h - 16/05/2025**  
**Sala Correia Araújo**

INSCRIÇÕES

Ministrado pelo prof. Dr. Leandro Herculano da Silva, docente no Departamento de Física do Campus Medicina, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná e pós-doutorando no Instituto Politécnico de Bragança, no Laboratório Associado para a Sustentabilidade e Tecnologia em Regiões de Montanha (SUSTEC).

**El 16 de mayo tuvo lugar en el IPB un Workshop de formación de alumnos e investigadores, coordinado por la Escuela Superior Agrária, sobre “Inactivación fotodinámica: Principios, aplicaciones y metodología”.** La inactivación fotodinámica es una técnica que combina el uso de luz y un compuesto fotosensibilizador (colorante) para promover la destrucción de microorganismos y células tumorales de manera eficiente. En este taller, se abordaron los principios fundamentales de esta tecnología, ejemplos de aplicaciones en las

áreas de salud y alimentación, además de una descripción de la metodología utilizada en ensayos *in vitro* con bacterias. Fue una oportunidad para conocer un enfoque prometedor y versátil en el estudio del combate a agentes patógenos y en el tratamiento de enfermedades.

## XXIII Feira do Folar - Workshop sobre “Inovación en la panificación”, 5 de abril de 2025 en Vilarinho de Agrochão

En el marco de la XXIII Feira do Folar, que tuvo lugar el día 5 de abril de 2025 en Vilarinho de Agrochão, se desarrolló un workshop sobre “Inovación en la panificación”. En dicho seminario, el Instituto Politécnico de Bragança, en la persona de Filipa Mandim (investigadora del Instituto de Alta Montanha) tuvo la oportunidad de presentar los trabajos llevados a cabo en el proyecto TRANSCOLAB\_Plus y algunos resultados de las investigaciones relativas a la aplicación de ingredientes naturales en la panificación y en la pastelería [Instagram](#).

**XXIII  
FEIRA DO  
FOLAR**  
VILARINHO DE AGROCHÃO  
5 & 6 DE ABRIL DE 2025

**Programa**  
5 ABRIL | Sábado  
08H30 - Caminhada Rota do Folar  
13H30 - Animação com Paulo Fernandes Chama Musical  
14H30 - Inauguração de exposição do pintor Jaime Teixeira  
15H30 - Passeio com Moto Turístico de Macedo de Cavaleiros  
16H00 - Inauguração da XXIII Feira do Folar  
17H00 - Workshop  
22H00 - Atuação do grupo musical Linha da Frente  
24H00 - DJ Fred

6 ABRIL | Domingo  
13H00 - Abertura da Feira  
15H00 - Atuação dos artistas Safira Augusto Canário  
18H30 - Entrega dos certificados aos expositores  
19H30 - Encerramento

**FOLAR COM TRADIÇÃO  
VILARINHO DE AGROCHÃO**

Logos: Município de Vilarinho de Agrochão, Município de Macedo de Cavaleiros, ijb Instituto Politécnico de Bragança, Centro de Investigação de Montanha, Município de Vila Real, Município de Vila Verde, Município de Vila Franca do Campo, Município de Vila do Conde, Município de Vila Real, Município de Vila Verde, Município de Vila Franca do Campo, Município de Vila do Conde.

**XXIII  
FEIRA DO  
FOLAR  
WORKSHOP**  
**INOVAÇÃO NA  
PANIFICAÇÃO**  
05 DE ABRIL DE 2025  
17H00 PAVILHÃO MULTIUSOS  
VILARINHO DE AGROCHÃO

**PROGRAMA:**  
17h00 Boas-vindas e Introdução  
Apresentação breve do workshop e contextualização dentro da Feira do Folar.  
Apresentação do TransColab Plus - Aplicação de ingrediente naturais na panificação e pasteleria  
Oradora: Filipa Mandim  
Descrição: Apresentação do projeto TransColab Plus e alguns resultados sobre ingredientes naturais inovadores.  
A importância da Vitamina D na Alimentação  
Oradora: Rosanna Cardoso  
Descrição: Breve apresentação sobre a vitamina D e sua relevância na alimentação e saúde.  
Apresentação do VIAFood: Pães Fortificados  
Oradores: Tânia Silveira e Fátima Tomé  
Descrição: Introdução ao projeto VIAFood e desenvolvimento de pães fortificados com ingredientes inovadores.  
Atividade interativa onde os participantes terão a oportunidade de preparar pão enriquecido com os ingredientes inovadores apresentados.  
Encerramento

Logos: Município de Vilarinho de Agrochão, Município de Macedo de Cavaleiros, ijb Instituto Politécnico de Bragança, Centro de Investigação de Montanha, Município de Vila Real, Município de Vila Verde, Município de Vila Franca do Campo, Município de Vila do Conde, Município de Vila Real, Município de Vila Verde, Município de Vila Franca do Campo, Município de Vila do Conde.

## Nuestra socia, Elisabete Ferreira, Mejor Panadera del Mundo 2024, estuvo en Cantabria, colaborando con el prestigioso chef Jesús Sánchez



Elisabete Ferreira, Mejor Panadera del Mundo 2024, y socia del proyecto TRANSCOLAB\_PLUS a través de la empresa familiar Pão de Gimonde, estuvo en Cantabria colaborando con el prestigioso chef Jesús Sánchez y su equipo, en el restaurante el Cenador de Amós. Allí tuvo la oportunidad de intercambiar experiencias y, más concretamente, destacó la importancia de su participación en el proyecto TRANSCOLAB\_PLUS, enfocado en la sostenibilidad y la innovación en el sector agroalimentario y agroindustrial, con

especial atención a la valorización de subproductos y residuos, incluyendo aquellos generados en la producción de pan. [Elisabete Ferreira: «Hay que respetar los procesos porque el buen pan es igual a tiempo»](#) | [El Diario Montañés](#)

## Reunión anual de consorcio TRANSCOLAB PLUS en Oporto, workshop y visita de trabajo a la empresa GERMEN

Los días 29 y 30 de septiembre tuvo lugar la reunión anual del partenariado en la sede de la Universidad Católica de Portugal en su sede de Oporto. Durante la misma, tuvimos la oportunidad de presentar los resultados de los nuevos productos desarrollados a partir de subproductos o desechos de la industria agroalimentaria, los planes de formación y movilidad para el fomento de la transferencia de conocimiento público-privada y las actividades de dinamización y fortalecimiento de las redes transfronterizas para

la investigación, generación de productos de información y transferencia de conocimiento.



Por otro lado, el partenariado tuvo la ocasión de visitar las instalaciones de la empresa GERMEN – Moagem de Cereais, S.A. [Farinhas e Ingredientes Alimentares - Grupo Better Foods](#), el mayor grupo portugués de molienda cuya misión es producir la mejor harina a partir de los mejores cereales para que se pueda elaborar el mejor pan. El objetivo de la empresa, como transmitió a los socios de TRANSCOLAB\_PLUS, es ofrecer una amplia gama de productos tanto para panaderías tradicionales como industriales. En ese contexto, es primordial la colaboración con las investigaciones que se llevan a cabo en el proyecto para el desarrollo y aplicación de los subproductos de la industria harinera.



Finalmente, aprovechando la estancia en Oporto, se organizó la visita a la empresa de gran referencia: SIMPLYEAST [Sustainable Pioneers for Animal Nutrition | Simplyeast - About Us](#) La empresa está especializada en la transformación de subproductos y, más concretamente, en la valorización de la levadura de cerveza, apostando fuerte por la innovación y sostenibilidad.

**[No dejes de suscribirte a nuestra Newsletter](#)** a través de la página web del proyecto [Inicio - TRANSCOLAB PLUS](#)

También te invitamos a seguirnos a través de nuestra página web [www.transcolabplus.eu](http://www.transcolabplus.eu) y de nuestras Redes Sociales:

- **X – Twitter:** <https://twitter.com/transcolabplus>
- **LinkedIn:** <https://www.linkedin.com/company/transcolabplus>
- **Canal YouTube:** [Transcolab PLUS - YouTube](#)

---

*Este proyecto está cofinanciado por la Unión Europea a través del Programa Interreg VI-A España-Portugal (POCTEP) 2021-2027. Las opiniones son de exclusiva responsabilidad del autor que las emite”.*

*Este projeto é cofinanciado pela União Europeia através do Programa Interreg VI-A Espanha-Portugal (POCTEP) 2021-2027. Os pareceres são de responsabilidade exclusiva do autor que os emite.*