

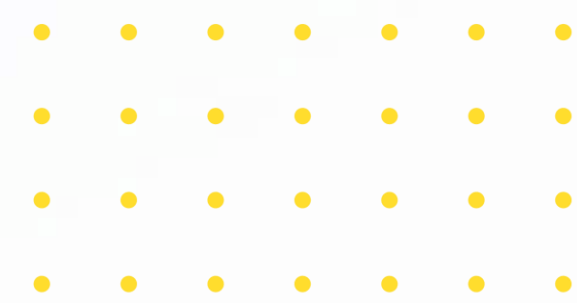


Valse23

Alimentando la biodiversidad y mitigando los efectos del cambio climático:
El papel de los cultivos ancestrales en la creación de alimentos saludables

Contenido

- 01 Invitación
- 02 Presentación
- 03 Anteriores ediciones
- 04 Comité científico
- 05 Comité organizador
- 06 Beneficios a patrocinadores
- 07 Modalidades de contribución



Invitación

Le invitamos a participar como sponsor en la **V Conferencia Internacional la ValSe-Food** y **VIII Simposio Chia-Link (ValSe23)**.

La **Red la ValSe-Food** (Iberoamerican **Valuable Seeds** o **Valiosas Semillas Iberomericanas**), la **Universitat Politècnica de València (UPV)** y la **Universidad Central de Chile (UCEN)** han organizado **ValSe23** que se desarrollará del **4 al 6 de octubre de 2023** en la ADEIT, **Valencia**, España.



Invitación

Actualmente la Red la ValSe-Food está conformada por 50 grupos entre empresas, asociaciones industriales/consumidores e investigadores de Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Guatemala, México, Paraguay, Perú y Portugal, con amplia experiencia en:

- Desarrollo de ingredientes de cultivos regionales como fuente de compuestos bioactivos
- Formulación de alimentos de origen vegetal y animal con ingredientes especiales
- Determinación de inocuidad de ingredientes y alimentos
- Evaluación nutricional de materias primas y productos desarrollados
- Diseño, elaboración y evaluación de alimentos saludables
- Desarrollo de alimentos para poblaciones vulnerables
- Validación de las propiedades funcionales de los alimentos (modelos *in vitro* e *in vivo*)
- Análisis sensorial de alimentos y la ciencia del consumidor



Presentación (1/2)

Los **cultivos ancestrales** desempeñan un papel crucial en la preservación de la biodiversidad y la mejora de la resiliencia en los sistemas agrícolas. Mediante el estudio y la promoción de consumo de semillas antiguas, la red pretende contribuir a la conservación de la **diversidad genética**.

Además de promover el desarrollo y la ingesta de alimentos seguros, nutritivos y saludables, la **Red la ValSe-Food** también reconoce la importancia de la biodiversidad y el abordaje de la problemática al **cambio climático**.



Presentación (2/2)

Los **granos ancestrales** se refieren a una categoría de granos que se han cultivado durante miles de años y se han mantenido prácticamente sin cambios por las prácticas modernas de fitomejoramiento.

Estos granos han ganado popularidad en los últimos años debido a sus **beneficios nutricionales**, sabores únicos y ventajas potenciales para la salud en comparación con los granos modernos.

A menudo son buscados por su mayor contenido de **fibra, vitaminas y minerales**, así como por su potencial para ser digeridos más fácilmente por personas vulnerables.

La Red la ValSe-Food propone fomentar e investigar la incorporación de ingredientes de cultivos ancestrales iberoamericanos en reemplazo o reducción de ingredientes críticos en formulaciones de alimentos debido al valor nutricional, propiedades saludables y tecno-funcionales de estos cultivos, garantizando su revalorización e integración en el ámbito de la alimentación saludable y bienestar del consumidor, lo que se ha convertido en un factor sustancial para la competitividad de la industria alimentaria.



Temáticas ValSe23

Perspectivas políticas y socioeconómicas

Cambio Climático y Sistemas Alimentarios Sostenibles

Agricultura y diversidad de cultivos

Tecnología e innovación alimentaria

Promoción nutricional y de la salud





DETALLES VALSE23

V Conferencia Internacional ValSe-Food y VIII Simposio Chia-Link



4 - 6 Octubre 2023



ue ADEIT | FUNDACIÓ
UNIVERSITAT EMPRESA
UNIVERSITAT ID VALÈNCIA

Plaza Virgen de la Paz, 3 46001
Valencia, España
(junto a la Iglesia de Santa
Catalina)

Público internacional

Representantes de más
de 15 países

18 subtemas



Conoce más sobre **ValSe23** en:

congreso.adeituv.es/valse23/



Anteriores ediciones



Merida, Yucatán
México, 2018



Lisboa,
Portugal 2019



Santiago,
Chile 2021



La Plata y Jujuy,
Argentina 2022

Comité científico



Claudia Mónica Haros

IATA-CSIC,
Valencia



Francisco Millán

IG-CSIC,
Sevilla



Javier Fontecha

CIAL-CSIC,
Madrid



Justo Pedroche

IG-CSIC,
Sevilla



Loreto Muñoz

UCEN,
Santiago (Chile)



MªCarmen Millán

IG-CSIC,
Sevilla



Moisés Laparra

IMDEA-Food,
Madrid



MªDolores Ortolá

UPV,
Valencia



Octavio Paredes-López

CINVESTAV, Irapuato,
México



María Reguera

UAM, Madrid



Comité organizador



Claudia Mónica
Haros

IATA-CSIC,
Valencia



Ana Ribera

IATA-CSIC,
Valencia



Andrea Alonso

IATA-CSIC,
Valencia



Mª Dolores Ortolá

UPV,
Valencia



Marisa Castelló

UPV,
Valencia



Sofía Blanco

UV,
Valencia



BENEFICIOS A PATROCINADORES



Visibilidad y **contacto** con los participantes y profesionales cualificados del sector



Reforzar **imagen** en el sector como **protagonista clave**



Crear **sinergias** entre los participantes



Reconocido como **patrocinador** de **ValSe23** a través de la extensa campaña de comunicación y promoción



Publicidad: Posibilidad de financiar una **acción específica**

ValSe23

constituye un marco único de encuentro entre profesionales e investigadores del sector de la alimentación, y ofrece interesantes beneficios a patrocinadores

Modalidades de contribución

		Premium	Estándar	Básico
Stand	4x2m	✓		
	2x2m		✓	
Inscripciones gratuitas	4 inscripciones gratuitas + kits documentación	✓		
	2 inscripciones gratuitas + kits documentación		✓	
Cena de gala	4 invitaciones	✓		
	2 invitaciones		✓	
Marketing	Espacio publicitario antes de las sesiones plenarias (video 30 segundos)	✓	✓	
Programa de mano	Logo o anuncio media página	✓	✓	✓
Kit congresista	Inclusión 1 folleto de empresa en la bolsa del asistente	✓	✓	✓
Rotulación	Logo en diferentes elementos de cartelería del congreso	✓	✓	✓
Página web	Logotipo en la sección de patrocinadores web congreso	✓	✓	✓
	Precio (sin IVA)	3000€	1800€	1000€



Otras Oportunidades de patrocinio

Exposición – 1500€

En paralelo a la conferencia se celebrará una exposición que le brindará la oportunidad de establecer contactos con los delegados, demostrar sus productos, generar nuevas oportunidades de venta y aumentar su perfil dentro de la comunidad científica.

El paquete de exposición incluye:

- la inclusión de su logotipo y el nombre de su empresa, una breve descripción y enlace en el sitio web de la conferencia y el programa en PDF
- Mesa (Stand de exposición de 2m)
- 1 inscripción gratuita al congreso

Soporte local – 1000 €

- Inclusión del nombre y el logotipo de su empresa en el programa en PDF
- Inclusión del logotipo y el nombre de su empresa, una breve descripción y enlace al sitio web de su empresa en el sitio web de la conferencia
- 1 inscripción gratuita al congreso

Pausa café – 700€

Patrocinio de una de las pausas de la Conferencia con el logotipo de su empresa en los soportes disponibles.

- 1 inscripción gratuita al congreso



Otras Oportunidades de patrocinio

Cena de gala – 3000€

Una oportunidad inigualable de realizar un branding de alto nivel en el evento social más relevante de la conferencia, con el logotipo de su empresa en los soportes disponibles

Oportunidades adicionales incluidas:

- Pronunciar un breve discurso en la cena
- Incluir un inserto en la bolsa del delegado
- Incluye dos (2) inscripciones gratuitas a la Conferencia y a la cena de gala

Patrocinio de la comida – 1000€

Patrocinio de una de las comidas de la Conferencia.

Comida con el logotipo de su empresa en los soportes disponibles

Oportunidades adicionales incluidas:

- pronunciar un breve discurso al comienzo de la comida
- 1 inscripción gratuita al congreso

Premio al póster – 1000€

La oportunidad de que el premio al póster otorgado en la sesión de clausura lleve el nombre de su empresa.

Oportunidades adicionales para:

- 1 inscripción gratuita al congreso
- Inclusión del logotipo y el nombre de su empresa, una breve descripción y enlace al sitio web de su empresa en el sitio web de la conferencia

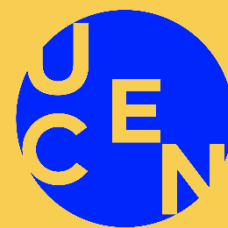


MUCHAS GRACIAS

Dossier de patrocinio



PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO



congreso.adeituv.es/valse23/ 

Contacto: cmharos@iata.csic.es



@ValAnSe_Food



valanse_food



ValAnSe

