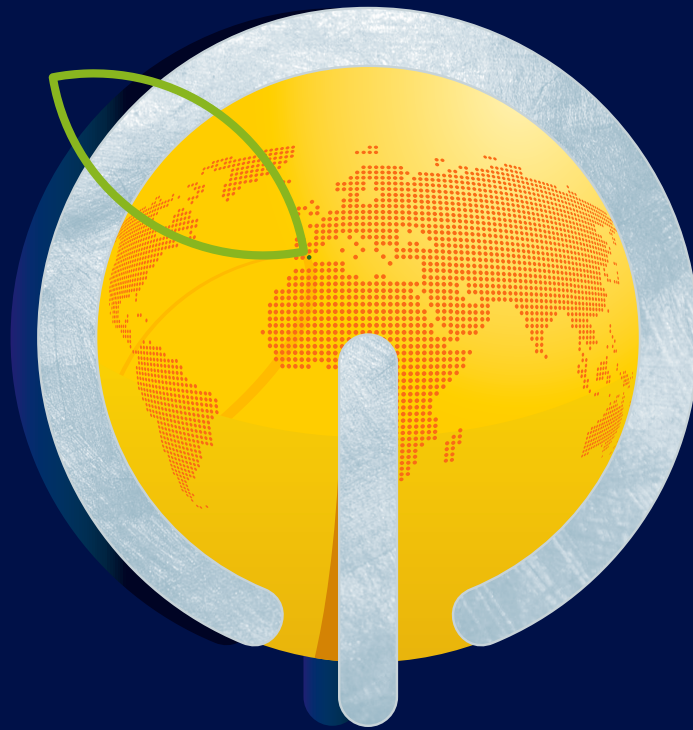


¡Conecta con la innovación! Connect with innovation!



V SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

5th FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM



Food Brokerage Event | Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

CARTAGENA (SPAIN), 24 OCTUBRE / OCTOBER 2011

SEDE / VENUE:

Antiguo Cuartel de Instrucción
de Marinería (CIM)
C/ Real, nº 3. Cartagena

i

Eventos en Plural
C/Madre de Dios 2ª 3º Izda 30004 Murcia
Tel. + 34 968 93 23 60 Fax + 34 968 393 54 60
www.ctnc.es
www.plural-eventos.com

Inscripción / Registration:
www.plural-eventos.com

áreas temáticas

- | **Innovaciones en Tecnologías Alimentarias**
Food Technology Innovations
- | **Nuevos ingredientes de alimentos
funcionales para mejorar la salud**
*New improving health ingredients for functional
food*

Dirigido a empresas e investigadores
Aimed at companies and researchers

PLAZAS LIMITADAS / LIMITED PLACES ATTENDANCE

ORGANIZA:

CTC Centro
Tecnológico
Nacional de la
Conserva y
Alimentación



CITOLIVA®

agforise





V SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

5th FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

24 Octubre 2011 mañana / 24th October 2011 morning.

INNOVACIONES EN TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS / FOOD TECHNOLOGY INNOVATIONS

9.00/9.30 Acto de Apertura / *Opening Act*

Moderadores/ Chairs: Javier Cegarra y Francisco Serrano

9.30/9.50 Detección en alimentos de cuerpos extraños de baja densidad como plástico y madera.
Detection of low density foreign bodies, such as plastic and wood, in food.
>Sven-Gunnar Bodell, Food Radar System, Suecia

9.50/10.10 Sostenibilidad e innovación en envases en la industria de bebidas
Packaging innovation and sustainability in the beverage industry
>José Manuel Cabezuolo, Technical Development and Innovation Manager, Coca Cola

10.10/10.30 Innovación en la trazabilidad alimentaria para las empresas en Europa
Food traceability innovation for European companies
>Alejandro Álvarez Melcón, Universidad Politécnica de Cartagena

10.30/10.50 Nuevas estructuras alimenticias mediante procesos innovadores para el control de la saciedad.
Satiety control through food structures made by novel processing.
>To be defined, University of Liverpool UK

10.50/11.30 Descanso / *Break*

Moderadores/Chairs: Isabel del Cerro y Francisco Puerta

11.30/11.50 Efecto de la atmósfera modificada sobre la calidad y la vida útil de la ensalada mínimamente procesada
Effect of modified atmosphere packaging (MAP) on quality and shelf-life of minimally processed salads
>Irina Smeu, IBA Rumania

11.50/12.10 RE-WASTE: un proyecto demostrativo para la valorización de residuos de la industria del aceite de oliva.
RE-WASTE: a demonstrative project for the valorization of olive oil industry by-products.
>Elena De Marco, CRIOL MATALUNI, Italia

12.10/12.30 Una planta piloto para la valorización de efluentes de almazara con recuperación de agua, extracción de biomoléculas de alto valor y producción de biogás.
A pilot plant for the valorization of olive oil mill wastewaters by recovering of water, extraction of high value bio-molecules and production of biogas.
>Salvatore Falco, CRIOL MATALUNI, Italia

12.30/12.50 Valorización de efluentes de almazara: resultados experimentales obtenidos a escala piloto.
Valorisation of olive oil mill wastewaters: experimental results obtained at pilot scale.
>Maria Savarese, CRIOL MATALUNI, Italia

12.50/13.10 Una visión cluster para las tecnologías de alimentos: utilidades y retos.
Food technologies from a cluster perspective: profits and challenges.
>Antonio Ruiz Molina, Grupo Taso

13.10/13.30 Turno de preguntas / *Question Session*

24 Octubre 2011 tarde / 24th October 2011 afternoon

NUEVOS INGREDIENTES DE ALIMENTOS FUNCIONALES PARA MEJORAR LA SALUD NEW INGREDIENTS FOR FUNCTIONAL FOODS TO IMPROVE HEALTH

Moderadores / Chairs: Blas Marsilla, Francisco A. Tomás-Barberán y Manuel Chico

16.00/16.15 Presentación del proyecto Consolider Ingenio 2010, Fun-c-Food
Outcomes of Consolider Ingenio 2010 Fun-c-Food Programme.
>Francisco A. Tomás-Barberán, CEBAS-CSIC. Murcia.

16.15/16.45 Extractos antiinflamatorios de origen vegetal.
Extracts of vegetable origin with anti-inflammatory activity.
>Juan Carlos Espín, CEBAS-CSIC. Murcia.

16.45/17.15 Obtención de ingredientes bioactivos a partir de extractos vegetales
Extraction of bioactive ingredients from vegetable products.
>Montserrat González, Instituto de Ciencias de la Alimentación (CIAL). Madrid.

17.15/17.45 Probióticos y lactancia materna
Probiotics and breast feeding.
>Juan Miguel Rodríguez, Universidad Complutense de Madrid.

17.45/18.15 Descanso / *Break*

18.15/18.45 Microbiota intestinal y su papel en la inmunidad y obesidad
Intestinal microbiota and its role in immune function and obesity.
>Yolanda Sanz, Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos. (IATA). Valencia.

18.45/19.15 Péptidos de origen alimentario con actividad biológica
Food peptides with biological activity.
>Isidra Recio, Instituto de Ciencias de la Alimentación (CIAL). Madrid.

19.15/19.45 El Reglamento de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos
Nutrition and Health Claims in foods.
>Ana María Troncoso González, Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Madrid

COMITÉ TÉCNICO

 Manuel Chico López
Juver Alimentación S.L.U.

 Francisco Alberto Serrano
Sánchez
Premium Ingredients S.L.

 Débora Villaño Valencia
CEBAS-CSIC

 Isabel del Cerro Monserrate
Tropicana Alvalle S.L.

 José Manuel Ferreño García
Grupo Marín Montejano

 Manuel Angel Palazón García
Hero España, S.A.

 Antonio Sáez de Gea
Marín Giménez Hermanos, S.A.


 Francisco Puerta Puerta
Cynara EU

 Javier Cegarra Páez
COFRUSA

 Blas Marsilla de Pascual
Consejería de Sanidad y
Política Social de la Región
de Murcia

 Javier Celdrán Lorente
Victoria Díaz Pacheco
Instituto de Fomento de la
Región de Murcia

 Francisca Martínez García
Federación de Centros
Tecnológicos de la Región de
Murcia - CITEM.

 Presentación García Gómez
David Quintín Martínez
Marian Pedrero Torres
Miguel Ayuso García
Francisco Gálvez Caravaca
Luis Dussac Moreno
Angel Martínez Sanmartín
Centro Tecnológico Nacional
de la Conserva y Alimentación