

IX SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

9TH FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

INNOVA HOY
INNOVATE TODAY

PARA TRIUNFAR MAÑANA
TO SUCCEED TOMORROW



Food Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

<https://murciafood2019.b2match.io/>

MURCIA _ SPAIN

SYMPOSIUM: 14 MAYO / MAY 2019

FOOD BE: 14 - 15 MAYO / MAY 2019

Sede / Venue:

Centro de Congresos Víctor Villegas
Avda. Primero de Mayo s/n. 30007, Murcia



Centro Tecnológico Nacional de la
Conserva y Alimentación (CTC)

C/ Concordia, s/n.

30500 Molina de Segura. Murcia

T.: +34 968 389 011 / Fax: +34 968 613 401

<http://www.ctnc.es>

Email: fgalvez@ctnc.es

Dirigido a empresas e investigadores
Aimed at companies and researchers

PLAZAS LIMITADAS / LIMITED PLACES ATTENDANCE

Inscripción / Registration:

<https://murciafood2019.b2match.io/>

cofinanciado por / supported by:



Unión Europea

"Una manera de hacer Europa"

Fondo Europeo de Desarrollo Regional

f SéNeCa⁽⁺⁾

Agencia de Ciencia y Tecnología
Región de Murcia

«Este congreso con expediente número 20507/OC/18 está financiado por la Fundación Séneca-Agencia de Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia con cargo al Programa Regional de Movilidad, Colaboración e Intercambio de Conocimiento "Jiménez de la Espada"»

ORGANIZADO POR / ORGANIZED BY

COLLABORAN / COLLABORATORS



IX SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

9th FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM



14 Mayo 2019 mañana / 14 May 2019 morning

8:30 / 9:00 h

REGISTRO / REGISTRATION

COMITÉ TÉCNICO / TECHNICAL COMMITTEE

Digitalización de la industria alimentaria / Digitization of the food industry.

Moderadores / Chairs : Javier Cegarra, Francisco Serrano

9:00 / 9:20 h

Condiciones previas para digitalizar con éxito / Preconditions to successfully digitize
 > Juan Francisco Almagro Meroño, Experto informático, Spain



Francisco Alberto Serrano Sánchez
 Allfoodexperts

9:20 / 9:40 h

Seguridad Alimentaria y Monitorización de Procesos productivos I
Food Safety and Productive Processes Monitoring I
 > Miguel Ángel Pardo, PROASISTECH y Óscar Liso, MAPEX, Spain



Laia Alemany Costa
 Dulcesol

9:40 / 10:00 h

Seguridad Alimentaria y Monitorización de Procesos productivos II
Food Safety and Productive Processes Monitoring II
 > Miguel Ángel Pardo, PROASISTECH y Óscar Liso, MAPEX, Spain



Pedro Abellán Ballesta
 Veg y Tech S.L.

10:00 / 10:20 h

Más allá de la Industria 4.0 I / Beyond Industry 4.0 I
 > Pier Francesco Fefè, Elettric80 – Bema, Spain



Isabel del Cerro Monserrate
 Tropicana Alvalle, S.L.

10:20 / 10:40 h

Más allá de la Industria 4.0 II / Beyond Industry 4.0 II
 > Pier Francesco Fefè, Elettric80 – Bema, Spain



José Manuel Ferreño García
 Ramón Sabater, S.A.U.

10:40 / 11:20 h

ACTO DE APERTURA / OPENING ACT



Manuel Ángel Palazón García
 Hero España, S.A.

DESCANSO / BREAK



Andrés Fernández Parguina
 Marín Giménez Hermanos S.A.

Tendencias en el sector alimentario / Trends in the food sector

Moderadores / Chairs: Nastasia Belc, Presentación García Gómez

11:45 / 12:00 h

Seguridad Alimentaria...una apuesta por la calidad I / Food Safety ... a commitment to quality I
 > Alejandro Palacios, TOMRA, y Julián Pereira, LUCIANO AGUILAR SA., Spain



Francisco Puerta Puerta
 Cynara EU

12:00 / 12:15 h

Seguridad Alimentaria...una apuesta por la calidad II / Food Safety ... a commitment to quality II
 > Alejandro Palacios, TOMRA, y Julián Pereira, LUCIANO AGUILAR SA., Spain

COMITÉ ORGANIZADOR
 ORGANIZING COMMITTEE

12:15 / 12:30 h

Deshidratación de subproductos alimentarios mediante Pulse Combustion Drying
Drying food by-products using Pulse Combustion Drying
 > Aritz Lekuona, EKONEK, Spain



Nastasia Belc, Sorin Iorga
 IBA Bucarest, Rumania

12:30 / 12:45 h

Innovación para mejorar el valor de mi compañía. Nutrición personalizada
Innovation to improve value in my company. Personalized nutrition
 > Montserrat Rivero Urgel, MICROLITIX y SOLID INTEGRATION, Spain



Jesús Carrasco Gómez
 Consejería de Sanidad de la Región de Murcia

12:45 / 13:00 h

Sostenibilidad y economía circular en las proteínas del futuro. PROYECTO PROGRESO
Sustainability and circular economy in the proteins of the future. PROGRESO PROJECT
 > Vanesa Martínez, Grupo CARINSA, Spain



Blas Marsilla de Pascual
 Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia

13:00 / 13:15 h

Desarrollo de nuevos biopolímeros a partir de residuos hortofrutícolas
Development of new biopolymers from vegetable waste
 > Chelo Escrig Rondán, AIMPLAS, Spain

13:15 / 13:30 h

Perspectivas de Seguridad Alimentaria bajo la Nueva Ley FSMA en los EE.UU
Food Safety perspectives under the new FSMA regulation of the United States of America
 > Tania Martinez, DEMOS, USA



Antonio Romero Navarro
Victoria Díaz Pacheco
 Instituto de Fomento de la Región de Murcia

DESCANSO / BREAK

14 Mayo 2019 tarde/ 14 May 2019 afternoon

Pérdidas postcosecha y valorización de subproductos / Post-harvest losses and by-products valorisation

Moderadores / Chairs: Francisco Artés Calero, Miguel Ayuso García

15:00 / 15:15 h

Compuestos de interés en aguas residuales generadas en la industria alimentaria. Proyecto Afterlife H2020
Compounds of interest in wastewater from food processing industries. H2020 Afterlife project
 > María López Abelairas, IDENER, Spain



Yildiray Istanbulu
 CRIFFC, Turquía

15:15 / 15:30 h

Proyecto POSTHARVEST / POSTHARVEST project
 > Yildiray Istanbulu, CRIFFC, Turkey

15:30 / 15:45 h

Productos valiosos de subproductos alimenticios / Valuable products from food by-products
 > Fahrettin GOGUS, Gaziantep University, Turkey



Presentación García Gómez
David Quintín Martínez
Marian Pedrero Torres
Miguel Ayuso García
Francisco Gálvez Caravaca
Luis Dussac Moreno
Ángel Martínez Sanmartín
Manuel Chico García
Javier Cegarra Páez
Antonio Sáez de Gea
 Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

15:45 / 16:00 h

Formación y Educación para empresas en el campo de la reducción y valorización del desperdicio de alimentos
Training and Education for companies in the field of food waste reduction and valorization
 > Gerhard Schleining, ISEKI-Food Association, Austria

16:00 / 16:30 h

DESCANSO / BREAK

16:30 / 16:45 h

La bioeconomía: una herramienta para mejorar la eficiencia en la industria alimentaria
Bioeconomy: a tool to improve efficiency in the food industry
 > Manuel Lainez Andrés, LAINEZ BIOTRENDS, Spain

16:45 / 17:00 h

Desarrollo de novedosos productos a base de frutas y hortalizas mediante tecnologías emergentes de procesado / Development of innovative products based on fruit and vegetables by using emerging processing technologies
 > Francisco Artés Hernández, UPCT, Spain



Nuria Mª Arribas
 Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

17:00 / 17:15 h

Uso eficiente del agua en la Industria / Efficient use of water in the industry
 > Juan Antonio López Abadía, ESTRELLA LEVANTE, Spain

17:15 / 17:30 h

Indicadores de ecoeficiencia hídrica en la industria agroalimentaria
Indicators of water eco-efficiency in the agri-food industry
 > Miguel Ángel Cámara Botía, Universidad de Murcia, Spain

17:30 / 17:45 h

Aplicación de polímeros y procesos de oxidación avanzada en la eliminación de contaminantes emergentes en las aguas residuales. Proyecto LIFE/CLEANUP
Application of polymers and advanced oxidation processes in the elimination of emerging contaminants in wastewater. LIFE/CLEANUP project
 > Miguel Ayuso, CTC, Spain

17:45 / 18:00 h

TURNO DE PREGUNTAS / QUESTIONS

SESIÓN DE POSTERS
TODO EL DÍA

POSTER SESSION ALL DAY