

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:



“Una manera de hacer Europa”
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Unión Europea

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

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

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

10:00 / 10:20 h **Más allá de la Industria 4.0 I / Beyond Industry 4.0 I**
 > Pier Francesco Fefè, Elettric80 – Bema, Spain

10:20 / 10:40 h **Más allá de la Industria 4.0 II / Beyond Industry 4.0 II**
 > Pier Francesco Fefè, Elettric80 – Bema, Spain

10:40 / 11:20 h **ACTO DE APERTURA / OPENING ACT**

DESCANSO / BREAK

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

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

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

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

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

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

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

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

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 Schleinig, 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 Láinez 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

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 Angel 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 LIFECLEANUP**
Application of polymers and advanced oxidation processes in the elimination of emerging contaminants in wastewater. LIFECLEANUP project
 > Miguel Ayuso, CTC, Spain

17:45 / 18:00 h **TURNO DE PREGUNTAS / QUESTIONS**



Francisco Alberto Serrano Sánchez
Alfoodexperts



Laia Alemany Costa
Dulcesol



Pedro Abellán Ballesta
Veg y Tech S.L.



Isabel del Cerro Monserrate
Tropicana Alvalle, S.L.



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



Manuel Ángel Palazón García
Hero España, S.A.



Andrés Fernández Parguñá
Marín Giménez Hermanos S.A.



Francisco Puerta Puerta
Cynara EU

COMITÉ ORGANIZADOR
ORGANIZING COMMITTEE



Nastasia Belc, Sorin Iorga
IBA Bucarest, Rumania



Jesús Carrasco Gómez
Consejería de Sanidad de la Región de Murcia



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



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



Pablo Flores Ruiz
Fundación Cluster Agroalimentario de la Región de Murcia



Yildiray Istanbulu
CRIFFC, Turquia



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



Nuria M^a Arribas
Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

SESIÓN DE POSTERS
TODO EL DÍA

POSTER SESSION ALL
DAY