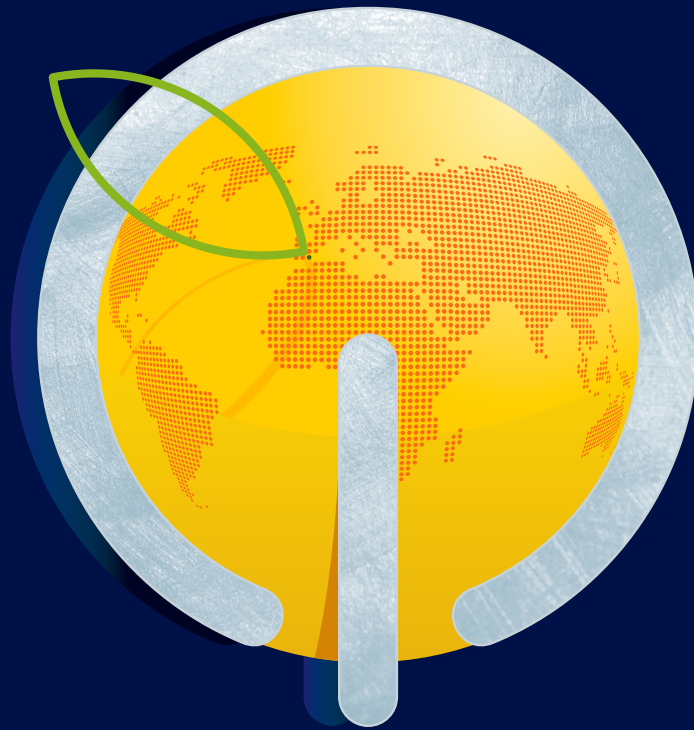


*¡Conecta con la innovación! Connect with innovation!*



# V SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

5<sup>th</sup> FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM



Food Brokerage Event | Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

CARTAGENA (SPAIN), 24 OCTUBRE / OCTOBER 2011

SEDE / VENUE:

**Universidad Politécnica  
de Cartagena**

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](http://www.ctnc.es)

[www.plural-eventos.com](http://www.plural-eventos.com)

Inscripción / Registration:

[www.plural-eventos.com](http://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

## 5<sup>th</sup> FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

24 Octubre 2011 mañana / 24<sup>th</sup> 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.*  
>Jason C.G. Halford, 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 / 24<sup>th</sup> 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

**Juver**

Manuel Chico López  
Juver Alimentación S.L.U.

**Premium**

Francisco Alberto Serrano  
Sánchez  
Premium Ingredients S.L.

**Alimentos  
Funcionales  
Comunidad Valenciana  
2010**

Débora Villaño Valencia  
CEBAS-CSIC

**Alvalle**

Isabel del Cerro Monserrate  
Tropicana Alvalle S.L.

**mocitos**

José Manuel Ferreño García  
Grupo Marín Montejano

**Hero**

Manuel Angel Palazón García  
Hero España, S.A.

**marin  
gimenez**

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

**CYNARA**

Francisco Puerta Puerta  
Cynara EU

**Cofrusa**

Javier Cegarra Páez  
COFRUSA

**Región de Murcia**

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

**INFO**

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

**citem**

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

**CTC**

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