



III JORNADAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS: UN RETO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Organiza: ANCYTA. Área de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria.
Universidad de Murcia**

Directoras: M^a Dolores Garrido Fernández y M^a Belén López Morales. Dpto. Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia

23 febrero

8.00-8.30 Entrega documentación

8.30-9.00 Inauguración

9.00-10.00 Vida útil de los alimentos: visión global.

Víctor Yuste Jordán. Director Foro Interalimentario. Madrid

10.00-11.30 Mesa redonda: Vida útil de los alimentos desde la perspectiva de la empresa y el consumidor

Zein Kallas Calot. Profesor de la Universidad Politécnica de Cataluña. Barcelona.

Juana Pérez Martínez. Presidenta Asociación consumidores THADER CONSUMO. Murcia.

Victoria Gilabert Escrivá. Grupo Alimentario Citrus. Valencia.

M^a Belén Andreu Martínez. Directora CEBES. Universidad de Murcia.

Moderador: Víctor Yuste Jordán. Director Foro Interalimentario. Madrid

11.30-12.00 Café

12.00-12.45 Estimación de vida útil mediante la aplicación de sensores inteligentes

Pelayo González González. Director ASINCAR. Principado de Asturias

12.45-13.30 Microbiología predictiva

Alfredo Palop Gómez. Catedrático Universidad Politécnica de Cartagena. Murcia

13.30-14.30 Empleo de nuevas tecnologías en la conservación de alimentos: Aplicación de un campo de ultrasonidos

Verónica Sáez Bernal. Técnico de la Universidad de Alicante.

16.30-17.30 Interés del diseño ultralimpio y aséptico, y su relación con la vida útil y la seguridad alimentaria de los alimentos envasados



Antonio López Gómez. Catedrático Universidad Politécnica de Cartagena. Murcia

17.30-18.00 Café

18.00-20.30 Taller. Vida útil de los alimentos

Macarena Egea Clemenz. M^a Belén Linares Padierna. Daniel Álvarez Álvarez. Profesores de la Universidad de Murcia.

24 Febrero

8.30-9.30 Estrategias tecnológicas de conservación de alimentos: tecnologías y conservación.

Mariana Valverde Belda. Departamento de Nuevos Productos y Procesos. AINIA. Valencia.

9.30-10.15 Nuevas tendencias en materiales plástico de envasado.

Sergio Giménez Bueno. AIMPLAS. Valencia

10.15-11.00 Nuevos ingredientes naturales para aumentar vida útil de los alimentos

Nuria Martí Bruña. Profesora de la Universidad Miguel Hernández. Orihuela, Alicante.

11.00-11.30 Café

11.30-12.15 Aplicación de nuevos ingredientes en la industria alimentaria. Caso de éxito Proyecto Lifecitrus.

David Quintín Martínez. Investigador Centro Tecnológico de la Conserva (CTC). Murcia.

12.15-14.00 Mesa redonda: Desarrollo y aplicación industrial de nuevos materiales e ingredientes

Pedro Melgarejo Martínez. Técnico Plásticos Romero. Murcia.

Domingo Saura López. Nutracitrus S.L Orihuela, Alicante.

Ángeles Heras Caballero. Infiquis, Innovaciones, Físicas y Químicas Sostenibles. Madrid.

Eudald Mas Ortas. Director General Samtack S.L. Barcelona.

Moderador: Nuria Martí Bruña. Profesora de la Universidad Miguel Hernández. Orihuela, Alicante.

14.00-14.30 Clausura