

IV

26 | 27 OCTUBRE 09
OCTOBER 09

MURCIA

CTC
Centro
Tecnológico
Nacional de la
Conserva y
Alimentación

symposium internacional
sobre tecnología alimentaria

food technology

international symposium



Diseño higiénico de equipos e instalaciones
Hygienic design of equipments and facilities

Tecnologías de automatización
Automation technologies

Envases activos
Active containers



Para más información: +34 968 38 90 11 - Francisco Gálvez • fgalvez@ctnc.es



mañana

Lunes 26 de octubre

Monday 26th of october

morning

9.00 | 9.30 D. Salvador Marín Hernández, Consejero de Universidades, Empresa e Investigación.

D. José García Gómez, Presidente del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

D. Oscar González Gutiérrez-Solana, Subdirector General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad y Política Social.

Inauguración Simposium. Opening act

Diseño higiénico de equipos e instalaciones. Hygienic design of equipments and facilities

Francisco Serrano, PREMIUM INGREDIENTS. Blas Marsilla, Servicio de Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad y Consumo. Isabel del Cerro, TROPICANA ALVALLE

- Oscar González, Subdirector General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad y Política Social
Importancia del diseño higiénico y motivos de empresas deslistadas
Importance of hygienic design and causes of prohibition to export
- Roland Cocker, EHEDG
¿Qué es EHEDG? Diseño higiénico: marco normativo y legal
What is EHEDG? Hygienic Design: Legal and voluntary standards' requirements
- Rafael Soro, Ainia Centro Tecnológico, EHEDG
Principios de diseño higiénico
Hygienic Design: principles
- Pablo Andina, Tetra Pak Iberia
Importancia del diseño higiénico en el proceso de alimentación líquidos
Importance of hygienic design in the liquid food processing
- Francisco Artés, UPCT
Innovaciones en la higienización de industrias de procesado mínimo hortofrutícola
Innovative sanitization techniques in the fresh cut horticultural produce industry
- M^a Irene Llorca, Ainia Centro Tecnológico, EHEDG
Limpiabilidad y certificación de equipos: Método EHEDG de comprobación de la limpiabilidad CIP de equipos para el procesado de alimentos
Cleanability and certification of equipments.: EHEDG Test method for the assessment of in-place cleanability of food procesing equipment
- Pablo Pardo Sánchez, Grupo Leche Pascual
El diseño higiénico en la industria de la alimentación: Casos reales
Hygienic design in the food industry: Real cases

tarde

Lunes 26 de octubre

Monday 26th of october

afternoon

Tecnologías de Automatización. Automation Technologies

Antonio Sáez, MARÍN GIMÉNEZ HNOS. y Francisco Puerta, CYNARA EU

- Juan Luis Elorriaga, AER-ATP
Claves actuales y avances de la robótica española: situación y perspectiva en el sector agroalimentario
Presents keys and advances of the Spanish robotics: situation and perspectives in alimentary sector
- Francisco Alférez, Tetra Pak Iberia
Nuevos Retos para la Automatización en la Industria Alimentaria
New challenges for Automation in Food Industry
- Josu Ugarte, ULMA Packaging
Robótica en el mundo del envasado
Robotics in packaging
- Fernando Gayubo, Fundación CARTIF
Tecnologías de visión artificial para el control de calidad, la seguridad y la trazabilidad de los alimentos
Computer vision technologies to assure the quality, safety and traceability of food products: a review
- Eduardo Moya, Fundación CARTIF
Automatización en la industria alimentaria
Automation in the food industry
- Verónica Pascual Boé, ASTI.S.A.U.
Sistemas de AGVS para la automatización de la logística interna
AGVs Systems (Automatic Guided Vehicles) to automate the internal logistics

mañana

Martes 27 de octubre

Tuesday 27th of october

morning

Envases activos. Active Containers

Manuel Chico, JUVER ALIMENTACIÓN. Javier Cegarra, COFRUSA y José Manuel Ferreño, GRUPO MARÍN MONTEJANO

- Alfonso Jiménez, Universidad de Alicante
Tecnologías de envasado activo con materiales sostenibles
Technologies for active packaging with sustainable materials
- Sergio Giménez, AIMPLAS
Tecnología especial de inyección de plástico aplicada a envases activos alternativos a los envases metálicos
Special plastic injection technologies applied to the development of active packaging alternative to the can containers
- Nastasia Belc, Institute of Food Bioresources IBA (Romania)
Control de sustancias bioactivas liberadas por los envases alimentarios
Testing of bioactive substances release from food packages
- Didier Houssier, EVAL Europe nv
Sistemas de barrera activos y pasivos para el mejor funcionamiento del envase: Aplicaciones, Desarrollos y Marco Legal
Passive and Active Barrier systems for the best packaging performance: Applications, Developments and Legal Frame
- Carlos Ballesteros, ARTENIUS PET PACKAGING IBERIA S.A.
Envases barrera de PET para alimentación
Food PET barrier containers
- 13.00 | 13.30
Claudia Mosoiu, National Contact Point Bio Romania. Marta Conde, CDTI.
Charla de Clausura
Closing lecture
Posibilidades de cooperación con Rumania en investigación alimentaria. Programas de Cooperación Internacional Eureka y Eurostars
Possibilities of cooperation with Romania in food Research. International Cooperation Programs Eureka and Eurostars