

Auditorio Victor Villegas Edificio Anexo
11th / 12th May 2023 · Murcia · Spain

PROGRAMME



XI INTERNATIONAL SIMPOSIUM FOOD TECHNOLOGY SYMPOSIUM AND FOOD BROKERAGE EVENT

Dirigido a empresas e investigadores
Aimed at companies and researchers

Inscripción / Registration
murciafood2023.b2match.io/



f SéNeCa(+)

Agencia de Ciencia y Tecnología
Región de Murcia

Este congreso con expediente nº21738/OC/22 está financiado por la Fundación Séneca – Agencia de Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia con cargo al Programa Regional de Movilidad, Colaboración Internacional e Intercambio de Conocimiento “Jiménez de la Espada (Plan de Actuación 2022)

8.30 / 9.00
9.00 / 9.15
9.15 / 9.30

Registro/Registration
Opening Act

OPENING CONFERENCE

Colaboración para un Mercado Alimentario Global Collaboration for a Global Food Market
Henrik Stamm Kristensen, Blendhub

Primera Sesión / First Session

ECOINNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

ECOINNOVATION AND SUSTAINABILITY. AGROMATTER network

MODERADORES / CHAIRS: NASTASIA BELC - IBA ROMANIA, PRESENTACIÓN GARCÍA - CTNC

- 9.30 / 9.45 **Sostenibilidad en el sector HORECA** Sustainability in the HORECA sector
Muhammed YUCEER - Canakkale Onsekiz Mart University.
- 9.45 / 10.00 **Valorización de cítricos. MEDISMART** Valorisation of citrics. MEDISMART
Daniela da Silva Magalhães, Ana Alexandra Gonçalves Vilas Boas
Universidade Católica Portuguesa UCP - Porto.
- 10.00 / 10.15 **Aplicaciones en la industria alimentaria de la extracción por fluidos supercríticos**
Applications in the food industry of supercritical fluid extraction
Jaeger, Justian Droste - Eurotechnica GmbH.
- 10.15 / 10.30 **Requerimientos, especificaciones y escalabilidad en fermentación de precisión**
Requirements, specifications and scalability in precision fermentation
Dr. Juan Moreno-Cid, Bioprocess Specialist - BIONET.
- 10.30 / 10.45 **WASTX Plastic, innovadora pirolisis para el reciclaje inteligente de plástico no reciclable**
WASTX Plastic, innovative pirolisis for intelligent recycling of non recyclable plastic
Jacob Bang Nielsen - LEANPIO.
- 10.45 / 11.00 **Desarrollo y aplicaciones de ingredientes funcionales ricos en fibra dietética de subproductos del brocoli**
Development and applications of functional ingredients rich in dietary fiber from broccoli by-products
Nieves Baenas - University of Murcia.
- 11.00 / 11.15 **Sostenibilidad en la agricultura, la producción y la tecnología de los alimentos: el programa de Master Danube Agrifood (DAFM)** Sustainability in Agriculture, Food Production and Food Technology - the Danube Agrifood Master programme (DAFM)
Teodor - Ioan TRASCA - University of Life Sciences "King Michael I" Timisoara.

11.15 / 11.45 **DESCANSO / BREAK**

Segunda Sesión / Second Session

TECNOLOGÍAS DEL AGUA INETWATER MEETING POINT - WATER TECHNOLOGIES

MODERADORES / CHAIRS: PEDRO ANGOSTO - CIFEFA, ELENA GARCÍA CARTAGENA - AGRITECHMUR / INFO

- 11.45 / 12.00 **Desnitrificación electroquímica de aguas subterráneas** Electrochemical denitrification of ground waters.
Mercedes Alacid Cárceles - Polytechnic University of Cartagena UPCT.
- 12.00 / 12.15 **Valorización de efluentes y reducción de vertidos en la industria alimentaria**
Valorization of effluents and reduction of discharges in the food industry
Pablo Siegfried Seley - SIVE Fluid Systems
- 12.15 / 12.30 **Sistemas de recirculación de efluentes del sector agroalimentario**
Systems for the recirculation of effluents from the agri-food sector.
Ignacio Díez - NX Filtration
- 12.30 / 12.45 **Tecnologías innovadoras aplicadas al proceso de limpieza de la producción industrial de aceite esencial de limón. GO SAFE OILS** Innovative technologies applied to the cleaning process of the industrial production of lemon essential oil. GO SAFE OILS.
Miguel Ayuso García - National Technological Centre for the Food and Canning Industry CTNC.
- 12.45 / 13.00 **Tecnologías de tratamiento de aguas residuales** Wastewater treatment technologies.
Gilberto Martins - University of Minho-Centre of Biological Engineering
- 13.00 / 13.15 **Huella Hídrica: Herramientas para un uso sostenible del agua en la industria alimentaria**
Water Footprint: Solutions for sustainable water use in the food industry.
Ignacio Bañeres Escribano, Angel Luis Sánchez Cerón - Spanish Association for Standardization and Certification AENOR.
- 13.15 / 13.30 **Tratamientos de regeneración y retos tecnológicos para afrontar el nuevo Reglamento Europeo de reutilización de aguas**
Regeneration treatments and technological challenges to confront the new European Regulation for water reuse.
Pedro Simón - ESAMUR.

DESCANSO / BREAK

Tercera Sesión / Third Session

TENDENCIAS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO
TRENDS IN THE FOOD SECTOR. AGRO2CIRCULAR WORKSHOP

MODERADORES / CHAIRS: EDUARDO COTILLAS - FIAB, FRANCISCO SERRANO - ALLFOODEXPERTS.

- 15.00 / 15.15 **Microalgas: Nuevos ingredientes sostenibles para la industria de alimentos funcionales**
Microalgae: Novel sustainable ingredients for the functional foods industry
F. Gabriel Acíen Fernández - University of Almería
- 15.15 / 15.30 **Fabricación aditiva en el sector de la alimentación** Additive Manufacturing in the food industry
José Camero - TRIDITIVE.
- 15.30 / 15.45 **Microencapsulación a base de proteínas: una solución de etiqueta limpia para mejorar la salubridad de los alimentos sin afectar sus propiedades organolépticas. Estudio de caso: alternativa a la sal de NUCAPS, NUCLA** Protein-based microencapsulation: a clean-label solution for improving healthiness of food without affecting its organoleptic properties. Case study: NUCAPS' salt alternative, NUCLA
Mariano Oto, NUCAPS
- 15.45 / 16.00 **Obtención de compuestos de alto valor a partir de fuentes naturales mediante extracción asistida por MW. Caso de éxito en DOMCA/DMC** Obtention of high-valued compounds from natural sources by MW assisted extraction. Case of success in DOMCA/DMC
Jose Manuel de la Torre Ramirez - DOMCA
- 16.00 / 16.15 **Matarromera lleva la transformación digital de la cepa a la copa**
Matarromera takes the digital transformation from the vineyard to the glass
Rubén Arce - Bodega Matarromera
- 16.15 / 16.30 **Recuperación del valor nutricional de los subproductos de las bayas. EUREKA Nutrifrukt**
Recovering nutritional value from berries by-products. EUREKA Nutrifrukt
Nastasia Belc - National Research and Development Institute for Food Bioresources IBA Bucharest.

Viernes 12 de mayo Friday 12th May 2023

NO TRANSPORTATION IS PROVIDED.

JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS PROYECTO GO DIGFOOD / OPEN DAY

National Technological Centre for the Food and Canning Industry
Location: C/Concordia s/n 30500 Molina de Segura, Murcia, Spain

Previous registration is required:
sese@ctnc.es

Presentación del proyecto

DIGITALIZACIÓN DE LA INDUSTRIA AGRARIA Y ALIMENTARIA PARA LA OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS Y ASEGURAMIENTO DE LA TRAZABILIDAD, CALIDAD Y SEGURIDAD AGROALIMENTARIA (DIGFOOD)

Proyecto Financiado dentro de las ayudas a las operaciones para el "Apoyo para la creación y el funcionamiento de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas", correspondientes a la medida 16.1 del Programa de Desarrollo Rural de la Región de Murcia 2014-2020. 4ª Convocatoria del año 2021.

CONOCE EL SOFTWARE DE CHEMOMETRIC BRAIN Y SU IMPLEMENTACIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO DE LA REGIÓN DE MURCIA CON LA COLABORACIÓN DEL CTNC EN EL GO DIGFOOD / LEARN ABOUT THE CHEMOMETRIC BRAIN SOFTWARE AND ITS IMPLEMENTATION IN THE AGRI-FOOD SECTOR OF THE REGION OF MURCIA WITH THE COLLABORATION OF THE CTNC IN GO DIGFOOD

Comité técnico
Technical Committee

-  **Francisco Alberto Serrano Sánchez**
Allfoodexperts
-  **Laia Alemany Costa**
Vicky Foods
-  **Pedro Abellán Ballesta**
Veg y Tech S.L.
-  **Eugenia Ferrández García**
Hero España, S.A.
-  **Andrés Fernández Parguñá**
Marin Giménez Hermanos S.A.
-  **Francisco Puerta Puerta**
Cynara EU
-  **Javier Cegarra Páez**
Presentación García Gómez
Miguel Ayuso García
David Quintín Martínez
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

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 Diaz Pacheco
Instituto de Fomento de la Región de Murcia
-  **Ana Belén Morales Moreno**
Fundación Cluster
Agroalimentario de la Región de Murcia
-  **Pedro Angosto Cano**
Centro de Referencia Nacional en Industria Alimentaria, Área de Conservas Vegetales. CIFEFA / CRN
-  **Yildiray Istanbulu**
Hakan Tosunoğlu
CRIFFC, Turquía
-  **Pablo Flores Ruiz**
Francisco Gálvez Caravaca
Ángel Martínez Sanmartín
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación
-  **Eduardo Cotillas**
Plataforma Tecnológica Food for Life Spain
-  **Elsayed Elhabasha**
National Research Centre Egypt

 **Mº Jesús Periago Castón**
Campus Mare Nostrum

11 Y 12 DE MAYO
11th AND 12th MAY

SESIÓN DE POSTERS
POSTER SESSION