

INNOVACIÓN Y BIOTECNOLOGÍA PARA UN SECTOR MARINO Y ALIMENTARIO MÁS COMPETITIVO Y SOSTENIBLE

- 09:00** Registro de asistentes
09:30 Ceremonia de apertura

Bloque I: SECTOR TRANSFORMADOR SOSTENIBLE

- 10:00** Aplicación de los principios de biorefinería para una explotación sostenible de los recursos marinos.
Jean Pascal Bergé. Biothot.
- 10:30** Tendencias en el uso de coproductos marinos. La experiencia en Francia.
Charles Delannoy. Procidys Consulting.
- 11:00** Pausa café

Bloque II: SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 11:30** Nuevos retos relacionados con contaminantes y riesgos emergentes en la industria alimentaria.
Angel Ortiz Peláez. Senior Scientific Officer. EFSA
- 12:00** Higiene industrial. Productos desinfectantes respetuosos con el medioambiente y compuestos sostenibles con actividad antibiofilm.
Fernando Lorenzo. R&D Director of Betelgeux S.L.

Bloque III: ALIMENTACION Y SALUD

- 12:30** Nutrición personalizada y salud.
Carlos Torres. Universidad Autónoma de Madrid - UAM.
- 13:00** Modulación del riesgo cardiometabólico mediante dietas multifuncionales.
Juscelino Tovar. Lund University
- 13:30** Coloquio - Secciones I, II y III
- 14:00** Almuerzo

Bloque IV: TENDENCIAS EN EL SECTOR ALIMENTARIO

- 16:00** La salud como tendencia en el consumidor del futuro.
Nard Clabbers. Senior Business Developer Personalised Nutrition & Health, TNO
- 16:30** Principales tendencias en productos alimentarios innovadores.
Mai Dorado de Zulueta. Mintel.

Bloque V: NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO, CONSERVACION Y ENVASADO

- 17:00** Tecnologías emergentes.
Bjørn Tore Rotabakk. NOFIMA
- 17:30** Nuevos avances en procesado y conservación de alimentos.
Stefan Töpfl, German institute of Food Technology -DIL
- 18:00** Coloquio - Secciones IV y V
- 18:30** Conclusiones y ceremonia de clausura.

