



Universidad de Valladolid



ASOCIACIÓN DE CIENTÍFICOS
Y TÉCNICOS DE ALIMENTOS
DE CASTILLA Y LEÓN



Patrocinan:

IV JORNADAS TÉCNICAS SOBRE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Palencia, 5 de mayo 2011

NUEVAS TENDENCIAS EN LA FORMULACIÓN Y EL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS





La industria alimentaria se encuentra en constante evolución y crecimiento, respondiendo a los retos socioeconómicos que plantea la sociedad en la que se desarrolla. Las IV Jornadas Técnicas sobre la Industria Alimentaria suponen un acercamiento a los avances que está experimentando este sector productivo. Por un lado, se analizarán algunas de las tendencias más importantes que está adoptando la industria, en lo que concierne a sus procesos productivos y a la formulación de sus productos. Asimismo, como una parte indispensable de estas nuevas tendencias, se realizará una prospectiva sobre el aprovechamiento de subproductos de diferentes subsectores (pesquero, cárnico y transformador de productos vegetales) para la obtención de nuevos ingredientes y aditivos alimentarios.

Organiza: Universidad de Valladolid, ACTA/CL (vocalía de Palencia)

Coordinación: Felicidad Ronda Balbás, Pedro A. Caballero Calvo

Lugar: Salón de Grados del Aulario de la Yutera del Campus Universitario de Palencia, Avda. Madrid, 44, Palencia

Inscripción: Asistencia gratuita hasta completar el aforo, previa inscripción en ITAGRA.CT. Tfno 979 108303/108483, e-mail: jmiguel@itagra.com

Se entregará diploma acreditativo

Programa

9:15

Entrega de documentación e inauguración de la Jornada.

9:30

Aprovechamiento de subproductos de la actividad pesquera para la fabricación de ingredientes alimentarios. **Martiña Ferreira**, Investigadora de ANFACO-CECOPESCA.

10:45

Aprovechamiento de subproductos cárnicos para la fabricación de ingredientes y aditivos alimentarios. **Isabel Díaz**, Técnico del IRTA, Investigación y Tecnologías Agroalimentarias.

12:00

Descanso.

12:30

Aprovechamiento de subproductos vegetales para la fabricación de ingredientes y aditivos alimentarios. **Francisco Álvarez Ramos**, Biosearch S.A. (antes Puleva Biotech).

13:45

Descanso.

16:00

Las altas presiones: un proceso innovador para mejorar las propiedades funcionales de los componentes alimenticios. **Marie de Lamballerie**, Professeur / Génie des Procédés Alimentaires ONIRIS-NANTES.

17:15

Los intereses tecnológicos de la levadura de vinificación. **Dr. Laurent Dulau**, Director General LAFFORT ESPAÑA.

18:30

Descanso.

19:00

Diseño y producción de alimentos funcionales. **Dr. Buenaventura Guamis López**. Departamento de Ciencia Animal y de los alimentos. Universidad Autónoma de Barcelona.