



Programa día 19 de mayo

REUNIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA SOBRE INVESTIGACIÓN EN ENVASE Y EMBALAJE PARA ALIMENTOS TRANSFORMADOS

Badajoz 19 de Mayo 2010

Lugar: Centro Tecnológico Nacional Tecnológico Agroalimentario "Extremadura"

9.30 INAUGURACIÓN DE LAS JORNADAS Y PRESENTACIÓN DE LA ALIANZA ESTRATÉGICA Y DE COOPERACIÓN EN INVESTIGACIÓN EN ENVASE Y EMBALAJE PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS TRANSFORMADOS CEIDE@.

José Luis Llerena. CTAEX.

10.00 MATERIALES TERMOPLÁSTICOS EN LA PRODUCCIÓN DE ENVASES ACTIVOS PARA ALIMENTOS

Ferran Martí AIMPLAS

10.20 ENVASES ACTIVOS QUE PERMITEN ALARGAR LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

Ana Galet ITENE.

10.40 PROTECCIÓN Y LIBERACIÓN CONTROLADA DE COMPUESTOS ACTIVOS DESDE MATRICES POLIMÉRICAS.

Elena Díaz de Apodaca LEIA.

11.00 Pausa

11.30 OBTENCIÓN Y APLICACIÓN DE EXTRACTOS NATURALES.

Noelia López CNTA

11.50 APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE ENVASADO EN PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

José Luis Meniño Cotón ANFACO-CECOPECA

12.10 APLICACIÓN DE ENVASES ACTIVOS CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANAS EN PRODUCTOS DEL CERDO IBÉRICO

Abel creso CTAEX

12.30 DETERMINACIÓN IN VIVO DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS NATURALES"

José Fernández Calatayud responsable del Laboratorio de Microbiología del CTC

12.50 PRESENTACIÓN PROYECTO NATAL

AIMPLAS

13.00 LAS PATENTES EN LAS INDUSTRIA ALIMENTARIA

Proyecto CEVIpyme

13.30 DEMOSTRACIÓN CULINARIA. COMO HACER UNA COMIDA SANA Y NUTRITIVA CON ALIMENTOS ENVASADOS.

Manuel Gil Felipe, Alfonso Montaña, y Equipo de cocina de CTAEX.

Proyecto CEIDE@-TT

