

CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE - CTC

Ourense

Parque Tecnolóxico de Galicia (TECNOPOLE)
Avenida de Galicia nº 4 – 32900
San Cibrao das Viñas - Ourense
T. 988 548 277 - F.988 548 276
info@ceteca.net - www.ceteca.net

XORNADA ALIMENTARIA

“NOVAS TENDENCIAS EN ALIMENTOS: ESTRATEGIAS DIFERENCIAIS DO SECTOR CÁRNICO”

INSCRIPCIÓN: xornada.alimentaria@ceteca.net - Telf: 988 548 277

Data: **xoves, 30 xuño de 2016 ás 9:30 h**

Localización: **CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE**
Parque Tecnolóxico de Galicia (TECNOPOLE)
Av Galicia nº 4 – San Cibrao Viñas - Ourense

Colaboración:



Organización:



xornada

Alimentaria

30 XUÑO
09:30 - 15:00



“NOVAS TENDENCIAS EN ALIMENTOS: ESTRATEGIAS DIFERENCIAIS DO SECTOR CÁRNICO”

LUGAR: CENTRO TECNOLÓXICO DA CARNE
Parque Tecnolóxico de Galicia. Av. de Galicia nº 4.
San Cibrao das Viñas (Ourense)



09:30 a 09:45 h

Recepción de asistentes.

09:45 a 10:00 h

Presentación xornada.**A CARGO DE:**

D. MANUEL VARELA REY

Director. Axencia Galega de Innovación - GAIN

D. TOMÁS FERNÁNDEZ-COUTO JUANAS

Director Xeral de Ordenación e Produción Forestal. Consellería Medio Rural

D. MIGUEL FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ

Director Xerente. Centro Tecnolóxico da Carne

10:00 a 10:30 h

Desenvolvemento de produtos adaptados ás necesidades nutricionais de grupos poblacionais. Proxecto Nutrigrups.**RELADORES:**

D. DAVID ROBLEDO SAENZ

Director I+D+i. Grupo Coren.

D. BENJAMÍN VÁZQUEZ ALMUNIA

Xefe de márketing. Grupo Coren.

10:30 a 11:00 h

Hábitos de consumo de nenos e senior en España.**RELATORA:**D^a. ALICIA GARCÍA OTERO*Senior Client Executive. Kantar Worldpanel.*

11:00 a 11:30 h

Tendencias no desenvolvemento de produtos cárnicos funcionais.**RELATORA:**D^a. CLAUDIA RUIZ-CAPILLAS PÉREZ*Investigadora. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición ICTAN. CSIC.*

11:30 a 11:50 h

Pausa café.

11:50 a 12:20 h

Aspectos xenerais da Microencapsulación na industria alimentaria.**RELATOR:**

D. DANIEL FRANCO RUIZ

Investigador. Centro Tecnolóxico da Carne

12:20 a 12:50 h

Encapsulación de ácidos graxos w-3 como estratexia de enriquecemento de produtos cárnicos.**RELATORA:**D^a. TERESA ANTEQUERA ROJAS*Profesora Titular. Universidad de Extremadura*

12:50 a 13:20 h

Novas tendencias no envasado de produtos cárnicos.**RELATORA:**D^a. BEGONYA MARCOS MUNTAL*Investigadora. Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria - IRTA.*

13:20 a 13:50 h

Recubrimentos funcionais para o envasado de alimentos percedoiros.**RELATOR:**

D. RAMÓN BATTLE ALMORIN

Departamento de Desenvolvemento de Produto. Artibal, S.A.

13:50 a 14:00 h

Peches xornadas.**A CARGO DE:**

D. FRANCISCO CONDE LÓPEZ

Conselleiro de Economía, Emprego e Industria. Xunta de Galicia

14:00 a 15:00 h

Degustación de produtos de proxectos.