

# III Jornadas Técnicas Alimentarias Grupo CARINSA

Enmarcadas en la "Cátedra de  
Creaciones Aromáticas Alimentarias"  
CARINSA - UCAM



Las **III Jornadas Técnicas Alimentarias Grupo CARINSA**, se enmarcan dentro de la "Cátedra de Creaciones Aromáticas Alimentarias" que nuestro Grupo suscribe con la UCAM Universidad Católica de Murcia en el pasado año 2012.

El propósito es facilitar la asesoría y el intercambio científico entre ambas Instituciones, en concreto en las áreas de actuación relacionadas con la docencia, la investigación y la transferencia de resultados de la actividad investigadora en temas específicos relacionados con la Nutrición, la Tecnología de los Alimentos y la Salud.

## INSCRIPCIONES

Abiertas hasta el próximo día **miércoles 18 de mayo** de 2016. Confirmación de asistencia a través del Formulario facilitado por correo electrónico.

Más información y consultas, preguntar por Antonio Aragón (*Responsable DIRCOM Grupo CARINSA*).

Contacto: [jornadas@carinsa.com](mailto:jornadas@carinsa.com) - Tel.: (+34) 93 712 32 33

## UBICACIONES

Cena de Gala:  
**Círculo Ecuéstre**  
Balma, 169 Bis  
08006 Barcelona  
Dress Code: Americana y corbata Sres.  
y Cocktail Sras.

Jornadas:  
**Casa Convalescència**  
Sant Antoni M<sup>a</sup> Claret, 171  
08041 Barcelona

ORGANIZA:



UCAM  
UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE MURCIA

PARTICIPA:



Universitat Autònoma  
de Barcelona



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA



Vall d'Hebron  
Hospital



Hospital Universitario  
La Paz



CREACIONES AROMÁTICAS INDUSTRIALES, S.A.

Pol. Ind Can Llobet. C/J. Cuatrecasas i Arumí, 2  
08192 Sant Quirze del Vallès - Barcelona (Spain)

Tel.: +34 93 712 32 33

Fax: +34 93 711 23 64

[jornadas.carinsa.com](http://jornadas.carinsa.com)



Casa Convalescència (Barcelona)

# AGENDA

## JUEVES 26 DE MAYO

09:30h - 10:00h. **Acreditaciones**

10:00h - 10:30h. **Inauguración**

Vanesa Martínez (CEO Grupo CARINSA)

Núria Betriu (Directora General d'Indústria i Consellera delegada d'ACCIÓ - Generalitat de Catalunya)

10:30h - 14:00h. **I Mesa Redonda. Nuevos aspectos de investigación, regulación y mercado en alimentos**

Modera: Vanesa Martínez (CEO Grupo CARINSA)

- **Industria Alimentaria e Innovación.** Ignacio Garamendi (Director, Food & Drink Industry Business Development de FIAB - Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas)

- **Sterilization of beverages and other pumpable fluids by means of Ultra-High Pressure. Other Applications.** Buenaventura Guamis (Director General del Parc de Recerca de la UAB - Universitat Autònoma de Barcelona)

- **El futuro empresarial pasa por la innovación.** Nabil Khayyat (Jefe División Promoción y Coordinación de CDTI - Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial)

12:00h - 12:30h. **Coffe Break**

- **Desarrollo y lanzamiento de nuevos productos innovadores en el mercado alimentario.** Javier Morán (Director del IIA - Instituto Universitario de Innovación Alimentaria de la UCAM - Universidad Católica de Murcia)

- **Nuevos tiempos en el marco legislativo alimentario.** Ana Canals. (Vocal Asesora de AECOSAN - Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)

- **Sostenibilidad e Innovación: Presente y futuro de la Cadena Agroalimentaria.** Victor Yuste (Director General Foro Interalimentario)

14:00h - 15:30h. **Comida**

16:00h - 19:00h. **II Mesa Redonda. Proyectos de investigación de Grupo CARINSA**

Modera: David Ventura (Director Comercial Grupo CARINSA)

- **Hallazgos recientes en el uso de probióticos.** Francisco Guarner (Jefe Clínico de Aparato Digestivo del Hospital Valle de Hebrón de Barcelona)

- **Investigación sobre la mezcla probiótica Lp 3547.** Ana Lloveras (Técnico I+D de Grupo CARINSA)

- **Microarrays en disco compacto: una nueva realidad en la detección de alérgenos en alimentos.** Eva Campos (Coordinadora de Proyectos de I+D Grupo CARINSA)

- **Immuno-determinación de alérgenos en el control de calidad y APPCC en alimentos basada en tecnología de disco compacto.** Sergi Morais (Departamento de Química, IDM, lab. 16 de la Universitat Politècnica de València)

- **Aplicaciones de las ciclodextrinas.** Isabel Fortea Gorbe (Prof. Titular de Bioquímica y Biología Molecular y Directora del Departamento de Enfermería de la UCAM - Universidad Católica de Murcia)

- **Nueva estrategia alimentaria en el sector del packaging** Artur Costa (Presidente del Clúster Packaging de Catalunya y Directivo de Grupo CARINSA)

- **El Packaging, paradigma de innovación.** Jordi Jordana (GOGLIO Business Development Consultant Liquid & Wet Packaging)

21:30h. **Cena de Gala. Círculo Ecuestre (Barcelona)**

(Se ruega uso de Americana y Corbata en Sres. y Dress Code Cocktail en Sras.)

## VIERNES 27 DE MAYO

10:00h - 14:00h. **III Mesa Redonda. Innovación en el Grupo CARINSA**

Modera: Quiro López (Director División Alimentación Grupo CARINSA)

- **El Grupo CARINSA como socio de la Estrategia NAOS** Mercedes Villalobos (Técnico I+D de Grupo CARINSA)

- **Neuroaromas. Se abre un nuevo mercado.** Fernando Azpiroz (Jefe de Servicio - Hospital Universitari Vall d'Hebron)

- **Aplicación industrial de neuroaromas.** Eduardo Lucas (Aromista de Grupo CARINSA)

11:30h - 12:00h. **Coffe Break**

- **Bonefood.** Carmen Gómez Candela. (Jefe de Servicio de Nutrición Clínica del Hospital Universitario La Paz de Madrid)

- **Hacia la "nutrición personalizada". Customización de sabores por grupos genéticos y edades.** Daniel Ramón (CEO de Biópolis, Valencia)

- **Subproductos de industrias cárnicas. ¿Se aprovecha todo?** Neus Sanjuán (Catedrática del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València)

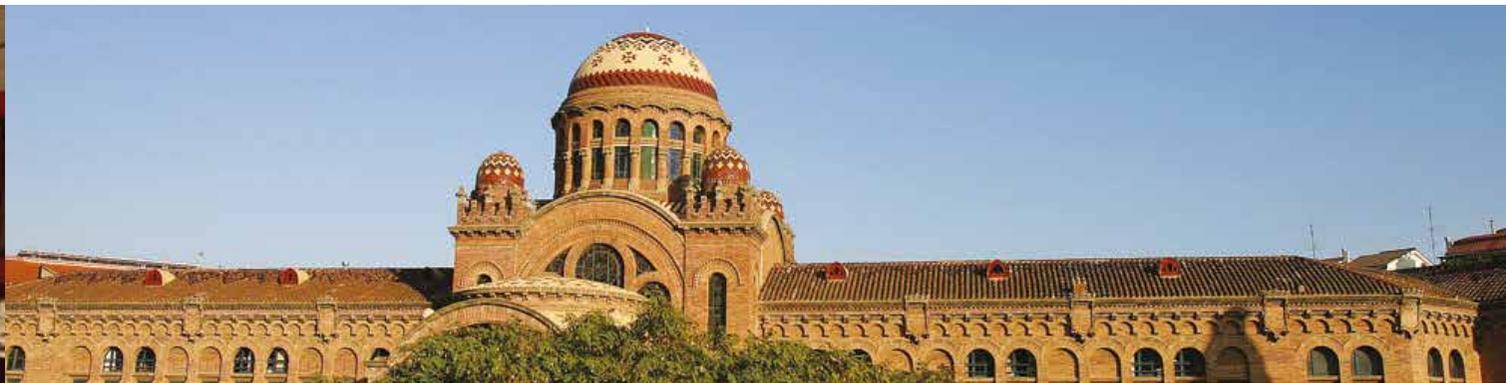
- **Los subproductos...¿una proteína en plena innovación?** Javier Mansoa (Director Técnico de Cárnicas de Grupo CARINSA)

14:00h - 14:30h. **Clausura y Brindis**

María Luisa Castaño (Directora General de Innovación y Competitividad)



Salón Espuela. Círculo Ecuestre (Barcelona)



Casa Convalescència (Barcelona)