



Workshop: Ingredientes y Aditivos en la Industria Láctea y Alimentaria

📅 15-16 junio de 2017

Ante las nuevas tendencias en el sector y el proceso de diversificación de la industria láctea y alimentaria, el **Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias** organiza el **III Workshop sobre Ingredientes y Aditivos en la Industria Láctea y Alimentaria**.

En esta jornada de día y medio empresas como Chr. Hansen, DSM, IFF, Frulact, FMC, Beneo, GBI, Biópolis, CPKelco,... mostrarán sus principales novedades en los aditivos e ingredientes empleados en la formulación de los nuevos alimentos, con un enfoque práctico aplicado al diseño y producción de derivados lácteos y otros alimentos, apoyándose en diferentes experiencias y estudios.

Además, de la mano de Mintel se conocerán las tendencias del mercado actuales, y colaboradores de Portugal Foods analizarán las futuras demandas globales del consumidor en el ámbito de la alimentación, lo que permitirá a las empresas establecer próximas estrategias de comercialización.

Como novedad, en esta ocasión los asistentes tendrán la oportunidad de valorar por sí mismos las últimas propuestas de ingredientes y aditivos. Para ello, se ha diseñado un Espacio de presentación de productos en donde las empresas participantes disponen de un área específica para facilitar la exposición y cata de prototipos y productos comerciales.

La jornada se dirige fundamentalmente a responsables y técnicos de los departamentos de I+D e innovación, marketing, producción y calidad de empresas del sector lácteo y alimentario.

Patrocinan



Colaboran



Más información

APLTA - USC
Rúa Montirón, 152
27002 Lugo
www.aplta.es

Organizan



Workshop: Ingredientes y Aditivos en la Industria Láctea y Alimentaria

📅 15-16 junio de 2017



Programa

Jueves 15 de junio

Traducción simultánea del inglés

8:30	Recepción de asistentes
9:00	Presentación del Workshop
9:15	El futuro de los alimentos – tendencias en la innovación. Dra. Manuela Pintado. Directora del Centro de Investigación de Biotecnología e Química Fina (CBQF). <i>Universidade Católica Portuguesa. Colaboradora con Portugal Foods</i>
10:00	Functional Hydrocolloids for improved dairy product quality. Dr. Colin A. Ray, EMEA. Dairy Applications Manager, European Innovation Center <i>FMC Health and Nutrition</i>
10:45	Pausa Café - Visita al espacio de presentación de productos
11:30	Maduración de quesos: fermentos y enzimas para personalizar, diversificar y mantener la identidad de cada queso Gert van den Hoven. Product Application Expert Cheese Dusanka Stojšavljevic. Regional Distribution Manager Europe. <i>DSM Food Specialties</i>
12:15	Mineral Fortification of Dairy products Michael Paikin, Plant Engineer. <i>Gadot Biochemical Industries (GBI)</i>
13:00	Proteínas lácteas para la formulación de productos con alto contenido proteico Diego Jiménez, <i>Market Manager Food & Nutrition, IMCD-FrieslandCampina</i>
13:45	Comida Bufé - Visita al espacio de presentación de productos
14:45	Cafés Candelas: Degustación de variedades de café con el barista José Manuel Portela
15:30	Tendencias mundiales de alimentación y bebidas Yannick Troalen – Trends & Innovation Consultant, <i>Mintel</i>
16:15	La goma gelana y su aplicación en bebidas Neil Gordon, Tech. Serv. Manager. <i>Food Apps. CPKelco</i> Olivier Navello, Formulation Excellence Center Manager. <i>Premium</i>
17:00	Pausa Café - Visita al espacio de presentación de productos
17:45	Frulact 4.0 Pilar Morais, Directora Dpto Desarrollo e Innovación de Producto. <i>Frulact.</i>
19:00	Visita guiada a las instalaciones del APLTA
20:45	Visita guiada por el centro de Lugo. Colabora el Concello de Lugo
22:00	Cena oficial del Workshop

Actividades adicionales

Workshop: Ingredientes y Aditivos en la Industria Láctea y Alimentaria

📅 15-16 junio de 2017



Programa

Viernes 16 de junio

9:00	Soluciones enzimáticas para bebidas vegetales. David Sanromà, Product Manager. <i>DSM - Alifarma</i>
9:45	Cultivos de Bioprotección BioSafe™ para quesos Cultivos de Bioprotección FreshQ® para yogures y otras leches fermentadas. José Bueno, Dairy Business Manager Spain. <i>Chr. Hansen</i>
10:30	Salud y bienestar: soluciones aromáticas para productos lácteos. Anna Ribas, Flavors Technical Manager Spain & Portugal. <i>Internacional Flavors & Fragrances. IFF</i>
11:15	Pausa Café - Visita al espacio de presentación de productos
12:00	Fibras Solubles. Propiedades Tecnológicas y Nutricionales en aplicaciones Lácteas. Jesús A. Zaldumbide, Responsable de mercado: España y Portugal. <i>Beneo</i>
12:45	Nuevas aproximaciones biotecnológicas en el sector lácteo Daniel Ramón Vidal, CEO/CSO. <i>Biopolis</i>
13:30	Aplicaciones de fibra cítrica en alimentos Cristina Fernández Moure, Responsable de proyectos de I+D . <i>CEAMSA</i>
14:15	Visita al espacio de presentación de productos - Final del Workshop
14:30	Visita guiada a las instalaciones del APLTA

Actividades adicionales

Patrocinan



Colaboran



Más información

APLTA - USC
Rúa Montirón, 152
27002 Lugo
www.aplta.es

Organizan



Workshop: Ingredientes y Aditivos en la Industria Láctea y Alimentaria

📅 15-16 junio de 2017



Información sobre inscripción y asistencia

Lugar de celebración

Auditorio de la Facultad de Veterinaria (USC-Campus terra). Avda. Carballo Calero s/n. 27002 Lugo.

Cuota de inscripción

Cuota para asistir al Workshop: 150€.

Este importe se descontará del presupuesto de los trabajos contratados con el APLTA en el 2017 (consulte condiciones).

Incluye asistencia a los dos días de conferencias, bolsa con materiales proporcionados por los ponentes, participación en visitas y actividades, pausa café y comida del 15 de junio. El precio no incluye los costes de alojamiento y viaje, ni la cena oficial del evento.

Cena oficial (jueves 15): 30€.

Precio por comensal. Se celebrará en el restaurante Mencía-Mencía, perteneciente al Grupo La Palloza. Plaza de la Constitución s/n (Estación Autobuses), frente a la Muralla de Lugo.

Secretaría del Workshop

comunicacion@aplta.es

(+34) 600 942 343

(+34) 600 942 347

Condiciones de pago

La inscripción sólo se hace efectiva una vez recibido el pago.

Transferencia bancaria a la cuenta:

BANCO SANTANDER CENTRAL HISPANO Cuenta: ES40-0049-2584-9022-1400-2210

SWIFT / BIC CODE: BSCHEM33

Concepto: OIT- 2017-RC19. Workshop Aditivos APLTA.

Una vez realizado el pago, debe enviarse una copia del justificante de transferencia a comunicacion@aplta.es. Si necesita la emisión de una factura, por favor indíquenoslo en el correo, junto con los datos de facturación completos y la persona de contacto para la recepción de la factura.

Alojamiento

Hoteles concertados (es preciso indicar la asistencia al Workshop):

Hotel Méndez Núñez **.**

Calle Reina, 1. Lugo. 982 23 07 11. (Dentro de la muralla romana Patrimonio de la Humanidad).

Hotel/Apartamentos Ciudad de Lugo *.**

Rúa Carril das Hortas, 29. Lugo. 982 28 47 07. (300 metros de la muralla romana).

Patrocinan



Más información

APLTA - USC

Rua Montirón, 152

27002 Lugo

www.aplta.es

Organizan



Workshop: Ingredientes y Aditivos en la Industria Láctea y Alimentaria

📅 15-16 junio de 2017



Formulario de contacto

Remita este formulario antes del 9 de junio a:
comunicacion@aplta.es

Información del participante

Por favor, utilice mayúsculas para completar el formulario

Tratamiento Sra Sr

Nombre

Empresa

Cargo

Nif

Email

Apellidos

Dirección

CP

Localidad

País

Móvil

Teléfono

Condiciones

Durante el evento, pueden realizarse videos y/o fotografías que podrán ser utilizadas por USC con fines comerciales en cualquier tipo de soporte de comunicación.

He leído y acepto los términos y condiciones.

Fecha

Firma

Patrocinan



Colaboran



Más información

APLTA - USC
Rúa Montirón, 152
27002 Lugo
www.aplta.es

Organizan

