

TECH TRANSFER SESSION

30 de octubre
De 12.00 a 13.30 h.



FOOD
reduwaste

Estas actuaciones están cofinanciadas por la Unión Europea a través del Programa Operativo FEDER de la Comunitat Valenciana 2014-2020



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
VOSTA

IVACE
INSTITUTO VALENCIANO DE
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa

¿Cómo reducir el desperdicio alimentario a través del envase? FOODREDUWASTE

Organiza:



30 de octubre



De 12.00 a 13.30 h.



Gratuito

Objetivos:

- **Difundir los últimos avances en tecnologías de envasado activo y poner a disposición de la industria nuevas soluciones de envase** que mejoren la conservación y extiendan la vida útil de los alimentos, contribuyendo así a la reducción del desperdicio alimentario.
- **Descubrir el potencial de las nuevas tecnologías de envases activos analizadas por ITENE**, que permiten dar respuesta a problemas habituales que se dan en la industria alimentaria y que afectan también a los consumidores.
- **Transferir el conocimiento adquirido por ITENE en el marco del proyecto FOOD-REDUWASTE**, informando de los resultados obtenidos a través de la aplicación de sustancias activas a envases empleados en la industria alimentaria.

Dirigido a:

- Responsables y técnicos de I+D y calidad de empresas envasadoras de productos alimenticios, así como de empresas fabricantes de envases destinados a la industria alimentaria.



Asistencia gratuita previa inscripción en:

www.itene.com

Más información:

www.itene.com
jornadas@itene.com
961 82 00 00

PROGRAMA

30.10.2020

12.00 – 12.05 **INTRODUCCIÓN**

Carlos Monerris - ITENE

12.05 – 12.20 **¿POR QUÉ ES NECESARIO REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?**

María Monedero - ITENE

12.20 – 12.30 **SOLUCIONES DE ENVASES REPELENTES DE INSECTOS PARA ENVASADO DE CEREALES Y DERIVADOS**

María Monedero - ITENE

12.30 – 12.40 **SOLUCIONES DE ENVASES PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS AFECTADOS POR LA OXIDACIÓN**

María Monedero - ITENE

12.40 – 12.55 **SOLUCIONES DE ENVASES PARA FRUTAS Y HORTALIZAS SENSIBLES A ETILENO Y ATAQUE FÚNGICO**

María Monedero - ITENE

12.55 – 13.15 **OPORTUNIDADES EN EL DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS DE ENVASE ACTIVO EN EL SECTOR AGROALIMENTACIÓN**

- José Adolfo Balaguer - ANECOOP
- Gregorio Ocete - ARCESA

13.15 – 13.30 **CONSULTAS Y CIERRE**

Estas actuaciones están cofinanciadas por la Unión Europea a través del Programa Operativo FEDER de la Comunitat Valenciana 2014-2020



GENERALITAT VALENCIANA | **TOTS A UNA veu**

iVACE
INSTITUTO VALENCIANO DE
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL

 **UNIÓN EUROPEA**
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa