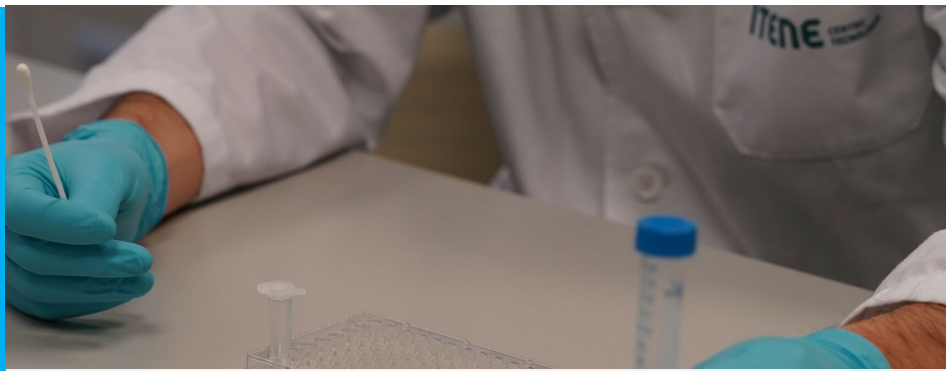


#ITENETechTalk +SHOWROOM

21 de mayo
De 10.00 a 13.00h



Organiza:



Financiado por:



Esta sesión se enmarca en las actividades de difusión abierta de ITENE que reciben el apoyo de IVACE de la Generalitat Valenciana con Número Expediente: IMAMCA/2024/10

Retos y soluciones para el control de la seguridad de procesos y productos: higiene en la cadena agroalimentaria



21 de mayo de 2024



De 10 a 13h.



Online



Gratuita

Introducción:

En un entorno donde la seguridad alimentaria y la higiene en la cadena agroalimentaria son prioridades absolutas, nos encontramos ante desafíos importantes que exigen soluciones innovadoras y eficientes. La detección precisa de contaminantes químicos y patógenos en cada etapa de la producción y distribución es fundamental para garantizar la salud pública y la integridad de los alimentos.

Asimismo, el diseño y desarrollo de nuevos productos y materiales en contacto con alimentos o soluciones de desinfección que sean tanto seguros como sostenibles representa otro reto crucial en la industria agroalimentaria. A este respecto, la creciente demanda de consumidores preocupados por la calidad y el impacto ambiental impulsa la necesidad de desarrollar productos que no solo cumplan con los más altos estándares de seguridad, sino que también sean respetuosos con el medio ambiente y sostenibles a largo plazo.

Para afrontar los desafíos inherentes a la seguridad alimentaria y la higiene en la cadena agroalimentaria, ITENE organiza el 21 de mayo una sesión gratuita que se enmarca en las actividades de difusión abierta de ITENE que reciben el apoyo de IVACE de la Generalitat Valenciana.

Este evento forma parte de las #ITENETECHTALKS que surgen con el objetivo de mostrar tanto las tendencias y el contexto en el que nacen las tecnologías desarrolladas por ITENE, como las metodologías aprendidas y resultados de su aplicación a la industria.

Objetivos:

- Analizar avances en tecnologías de detección para mejorar la precisión y eficiencia en la detección de agentes químicos y patógenos en la industria agroalimentaria.
- Resaltar la importancia del diseño de nuevos productos alineados con estándares de seguridad alimentaria y la Estrategia de sostenibilidad para las sustancias químicas de la UE, explorando tendencias emergentes y promoviendo productos innovadores y responsables.
- Ofrecer una plataforma para el intercambio de conocimientos y experiencias entre empresas y profesionales del sector.

Dirigido a:

Directores, responsables y personal técnico de:

- Sector químico: fabricantes de fitosanitarios y agroquímicos, aditivos alimentarios, productos (jabones, detergencia,...) de higiene industrial agroalimentaria, y materiales o productos en contacto con alimentos.
- Fabricantes de envase y embalaje.
- Industria alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Laboratorios especializados en seguridad alimentaria y servicios analíticos en agroalimentación.
- Laboratorios de control de la contaminación ambiental.

Mayo de 2024

Inscripciones en:
www.itene.com

Más información:
Tel: +34 961 820 000
eventos@itene.com

CENTRO
TECNOLÓGICO

ITENE

PROGRAMA

21.05.24

- 10.00 – 10.05** **APERTURA**
Carlos Monerris – Director de Transferencia Tecnológica y Mercado - ITENE
- 10.05 – 10.25** **Estrategias para abordar los retos de presente y futuro del sector agroalimentario.**
Carlos Fito – Gerente del Área Tecnológica de Seguridad y Tecnologías de Monitorización ambiental - ITENE
- 10.25 – 10.50** **Soluciones para la detección temprana de agentes químicos y patógenos en la cadena agroalimentaria**
Alejandro Hernández – Responsable de la Unidad Monitorización y Bioanálisis - ITENE
- 10.50 – 11.05** **La experiencia de Embutidos Martínez**
María Cardona - Directora Corporativa de Calidad y Científico de No Calidad en Familia Martínez
- 11.05 – 11.30** **Implementación del concepto de productos seguros y sostenibles desde el diseño en el marco del sector agroalimentario**
Arantxa Ballesteros– Responsable de Seguridad de procesos y productos - ITENE
- 11.35 – 11.45** **Nuevo aditivos seguros y sostenibles para su uso en el sector agroalimentario**
La experiencia de Laurentia Technologies con Alberto Lopera - R&D Technician - Laurentia Technologies
- 11.45 – 12.00** **Pausa**
- 12.00 – 13.00** **Showroom con casos de éxito**
- **Caso BioTSens:** Desarrollo de biosensores para la detección de hongos filamentosos, Listeria, E.coli y Legionela.
 - **Caso ECOSALIS:** Desarrollo de herramientas basadas en sensores y biosensores para la detección temprana E. coli, Salmonella y Listeria, así como para evaluación de la exposición laboral a determinados agentes químicos y material particulado con alto impacto en la salud.
 - **Caso SSbD-CV:** Desarrollo de Soluciones de software y estrategias experimentales para el desarrollo de sustancias, materiales avanzados y procesos seguros y sostenibles desde el diseño.

Organiza:



Financiado por:



Esta sesión se enmarca en las actividades de difusión abierta de ITENE que reciben el apoyo de IVACE de la Generalitat Valenciana con N° Expediente: IMAMCA/2024/10.

Inscripciones en:
www.itene.com

Más información:
Tel: +34 961 820 000
eventos@itene.com

Mayo de 2024

