

The logo features a stylized green leaf icon to the left of the text. 'MURCIA' is in a small, dark blue, sans-serif font. 'Food' is in a large, dark blue, sans-serif font. '25' is in a large, light green, sans-serif font.

MURCIA[®] Food 25

#murciafood25

WHERE
TECHNOLOGY
MEETS
COLLABORATION



20 / 21 MAYO - 2025
PRESENCIAL + ONLINE

REGÍSTRESE + INFO

<https://www.b2match.com/e/murciafood2025>

INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

✉ victoria.diaz@info.carm.es | ☎ +34 968 362 800 / +34 968 357 849

SEIMED



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación

Región  de Murcia

info
INSTITUTO DE FOMENTO
REGIÓN DE MURCIA

MURCIA FOOD 2025

Es un evento tecnológico del sector alimentario cuyo principal objetivo es promover la **colaboración entre empresas, centros tecnológicos y universidades para impulsar la innovación en la industria alimentaria**. Durante Murcia FOOD 2025 se celebrarán dos eventos principales: el Murcia FOOD Brokerage Event y el Simposio Internacional de Tecnologías Alimentarias.

MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2025

La XII Edición de las Jornadas de Transferencia de Tecnología Internacional en Alimentación, **"MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2025"**, es un evento de ámbito internacional donde se darán cita las últimas novedades en materia de Tecnología Alimentaria y búsqueda de socios para proyectos europeos, y en el que empresas de diferentes países mantendrán reuniones bilaterales para establecer acuerdos de cooperación tecnológica relacionados con las últimas innovaciones en su sector. Esta edición se realizará de forma híbrida.

EVENTOS PARALELOS

De forma paralela a las jornadas se realizará el **"XII Simposium Internacional sobre Tecnología Alimentaria"**, un encuentro en el que tendrán cabida conferencias y presentaciones de las últimas novedades del sector.

ORGANIZACIÓN

El Murcia Food Brokerage Event, está organizado por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia. Es una iniciativa del Centro Empresa Europa SEIMED Murcia, miembro de la Red Empresa Europa (EEN) financiada por la Comisión Europea. Además, colabora el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

ÁREAS TEMÁTICAS

Seguridad alimentaria y prevención del fraude.

- 🍃 Alérgenos y contaminantes
- 🍃 Autenticidad de productos alimenticios, origen geográfico, botánico o zoológico, etc.

Salud y nutrición.

- 🍃 Alimentación saludable, nutrición, estilo de vida, dieta, etc. Beneficios para la salud.
- 🍃 Tecnologías "ómicas": metabolómica, proteómica, etc.
- 🍃 Nuevos productos alimentarios: prebióticos, funcionales, etc.

Biotecnología y sostenibilidad

- 🍃 Biosensores, bioingredientes, biomateriales, etc.
- 🍃 Reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios: reutilización, valorización, etc.
- 🍃 Innovación en distintas producciones alimentarias, incluido el sector oleícola: tecnologías verdes, eficiencia energética e hídrica, etc.
- 🍃 Envases activos e inteligentes, nuevos envases, etc.
- 🍃 Otros temas de interés para la industria alimentaria: Ciclo de vida y Ecodiseño, etc.

Digitalización y control de procesos

- 🍃 Automatización, sensores, metrología, Inteligencia Artificial, comunicación, robótica, etc.

Tecnologías hidráulicas en el sector alimentario

- 🍃 Reutilización del agua, Huella hídrica, etc.

PARTICIPANTES:

La participación está abierta a empresas, universidades, centros tecnológicos, institutos de investigación, que ofrezcan o demanden tecnologías alimentarias avanzadas e innovadoras.
