

IMPROVING IS NOT ENOUGH... INNOVATE!  
MEJORAR NO ES SUFICIENTE... ¡INNOVA!



# INTERNATIONAL SYMPOSIUM

# FOOD TECHNOLOGY

SYMPOSIUM AND FOOD BROKERAGE EVENT

**Dirigido a empresas e investigadores**  
Aimed at companies and researchers

Inscripción / Registration

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



Proyecto INFO RENOVA, Modalidad 2 Exp. n.º 2024.08.CT02.000001





# PROGRAMME XII International Symposium on Food Technologies

8.30 / 9.00 **Registro/Registration**  
9.00 / 9.15 **Opening Act**  
9.15 / 9.30 **OPENING CONFERENCE**  
**Impulsando la innovación en el sector agroalimentario: soluciones y beneficios de METROFOOD-RI / Driving innovation in agrifood: METROFOOD-RI solutions and benefits.**  
**Claudia Zoani, ENEA Italy**

**Primera Sesión / First Session 20 de Mayo / 20th May 2025**

## **TECNOLOGÍAS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE "ECOSISTEMA NUTRIALITEC" TECHNOLOGIES FOR HEALTHY FOOD "NUTRIALITEC ECOSYSTEM"**

MODERADORES / CHAIRS: **NASTASIA BELC, PRESENTACIÓN GARCÍA**

- 9.30 / 9.45 **Metabólica y metagenómica en nutrición personalizada** Metabolomics and metagenomics in personalized nutrition.  
Francisco Tomás Barberán, CEBAS CSIC.
- 9.45 / 10.00 **Aplicación de biotecnologías microbianas para la bioconservación del pan** Application of microbial biotechnologies for bread biopreservation.  
Giuseppe Meca de Caro, UNIVERSITY OF VALENCIA.
- 10.00 / 10.15 **Subproductos de la elaboración de cerveza y de vino como fuente de compuestos bioactivos desde una perspectiva de bioeconomía circular** Brewing and winery by-products as source of bioactive compounds from a circular bioeconomy perspective.  
Adriana Dabija, Amelia Buculei, STEFAN CEL MARE UNIVERSITY OF SUCEAVA, Romania.
- 10.15 / 10.30 **Tecnologías innovadoras de liberación de sustancias activas para el desarrollo de alimentos funcionales** Innovative active substance release technologies for functional foods development.  
Antonio García, MARNYS
- 10.30 / 10.45 **Tecnologías al servicio de propuestas de valor para el plant based saludable** Technologies for healthy plant-based products value propositions.  
Belén Blanco Espeso, CARTIF
- 10.45 / 11.00 **Foodturo de los ingredientes: Foodtech, Innovación, Sostenibilidad y Nuevos Mercados** Foodture of ingredients: Foodtech, Innovation, Sustainability and New Markets.  
Pedro Prieto Hontoria

### **PREGUNTAS QUESTIONS**

## **11.00 / 11.30 DESCANSO / BREAK**

**Segunda Sesión / Second Session 20 de Mayo / 20th May 2025**

## **SOSTENIBILIDAD, PROYECTO OASIS SUSTAINABILITY, OASIS PROJECT**

MODERADORES / CHAIRS: **JAVIER CEGARRA, FRANCISCO SERRANO**

- 11.30/ 11.45 **Clúster innovador y sostenible para la cadena de valor de la aceituna, proyecto OASIS / Innovative and sustainable cluster for the olive value chain, OASIS project.**  
İbrahim Serdar Koçar, IZMIR TICARET BORSASI, Türkiye.
- 11.45 / 12.00 **Alternativas sostenibles al tratamiento del orujo de aceituna** Sustainable alternatives to the treatment of olive pomace  
Jose Calama, TROIL VEGAS ALTAS.
- 12.00 / 12.15 **Nuevos recubrimientos y envases antimicrobianos en el Mediterráneo.** NOVAPACK / Novel Antimicrobial coatings and packaging in the Mediterranean. NOVAPACK.  
Manuela Pintado, Centre for Biotechnology and Fine Chemistry (CBQF) - UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA.
- 12.15/ 12.30 **Estrategias de bioconversión en la agroindustria: GO DEMOEXTRACT y otros casos de éxito** Bioconversion strategies in agroindustry: OG DEMOEXTRACT and other success stories.  
Rebeca Ramos, TECNOVA
- 12.30 / 12.45 **Tecnologías de microondas y radiofrecuencia para un procesamiento eficiente de alimentos** Harnessing microwave and radiofrequency technologies for efficient food processing.  
Josep Maria Darne, BEMENS.
- 12.45 / 13.00 **Proyectos industriales para la valorización de residuos y subproductos orgánicos en bioetanol, bioproductos y bioenergía sostenibles** Industrial projects for the valorisation of organic waste and by-products into sustainable bioethanol, bioproducts and bioenergy.  
Caterina Coll. PERSEO BIOTECHNOLOGY S.L. CEO.

## **13.00 / 14.30 DESCANSO / BREAK**

**Tercera Sesión / Third Session 20 de Mayo / 20th May 2025**

## **TENDENCIAS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO TRENDS IN THE FOOD SECTOR**

MODERADORES / CHAIRS: **EDUARDO COTILLAS, IVÁN PÉREZ**

- 14.30/ 14.45 **Soluciones integradas de autenticidad y trazabilidad para mejorar la competitividad de las cadenas de suministro agroalimentarias** Integrated solutions for authenticity and traceability to enhance the competitiveness of agrifood supply chains.  
Maurizio Notarfonso, ENEA, Italy.
- 14.45 / 15.00 **Investigación sobre el desarrollo de un sistema de certificación de la cadena alimentaria según el concepto Una Salud** Research on the development of a certification scheme on the food chain according to the One Health concept.  
Nastasia Belc, IBA Bucharest, Romania.
- 15.00 / 15.15 **Digitalización y visión AI: Claves para competir** Digitalization & Vision AI: Keys to compete..  
Jorge Conde, Agustín Pozo, UST.
- 15.15 / 16.00 **MESA REDONDA ROUNDTABLE** MODERADOR / MODERATOR: Iván Pérez  
**INTELIGENCIA ARTIFICIAL: OPORTUNIDADES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ARTIFICIAL INTELLIGENCE: OPPORTUNITIES FOR THE FOOD INDUSTRY**  
**PANELISTAS PANELIST**  
Francisco Javier Gutiérrez Pecharromán. UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES Valladolid.  
Angel Alba Pérez. INNOLANDIA.  
Emilio Soria-Olivas, IDAL, Escuela Superior de Ingeniería, UNIVERSIDAD DE VALENCIA.

### **PREGUNTAS Y CLAUSURA QUESTIONS AND CLOSING**

**Miércoles 21 de mayo** Wednesday 21th May 2025

## **JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS**

**OPEN DAY AND TECHNOLOGICAL DEMONSTRATION AT CTNC**

NO TRANSPORTATION IS PROVIDED.

**National Technological Centre for the Food and Canning Industry**  
Location: C/Concordia s/n 30500 Molina de Segura, Murcia, Spain

Previous registration is required:  
[sese@ctnc.es](mailto:sese@ctnc.es)

**TECNOLOGÍAS DE PROCESADO: DESHIDRATACIÓN (ATOMIZACIÓN Y LIOFILIZACIÓN), ENCAPSULACIÓN Y MICROENCAPSULACIÓN, LÍNEA DE PROCESADO Y ENVASADO ASÉPTICO MULTIPRODUCTO, LÍNEA DE PASTEURIZACIÓN Y ESTERILIZACIÓN CONVENCIONAL, TECNOLOGÍA DE PROCESADO PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS Y PLATOS PREPARADOS, LÍNEA DE CONGELACIÓN.** PROCESSING TECHNOLOGIES: DEHYDRATION (ATOMIZATION AND FREEZE-DRYING), ENCAPSULATION AND MICROENCAPSULATION, MULTI-PRODUCT ASEPTIC PROCESSING AND PACKAGING LINE, CONVENTIONAL PASTEURIZATION AND STERILIZATION LINE, PROCESSING TECHNOLOGY FOR REFRIGERATED FOODS AND READY MEALS, FREEZING LINE.  
**EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS DE INTERÉS CON TÉCNICAS VERDES: ENZIMÁTICA, ASISTIDA POR ULTRASONIDOS, MECÁNICA, SUBCRÍTICA, CO2 SUPERCRÍTICO, MÉTODOS DE ADSORCIÓN-DESORCIÓN Y ASISTIDA POR MICROONDAS** EXTRACTION OF COMPOUNDS OF INTEREST WITH GREEN TECHNIQUES: ENZYMATIC, ULTRASONIC ASSISTED, MECHANICAL, SUBCRITICAL, SUPERCRITICAL CO2, ADSORPTION-DESORPTION METHODS, MICROWAVE ASSISTED.....  
**PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS: FERMENTACIONES, CAPACIDAD ANTIOXIDANTE IN VIVO** BIOTECHNOLOGICAL PROCESSES: FERMENTATIONS, ANTIOXIDANT CAPACITY IN VIVO.....

# XII

International Symposium  
on Food Technologies

**Comité técnico**  
Technical Committee



**Francisco Alberto Serrano Sánchez**  
Allfoodexperts



**Isabel Puerta Lozano**  
Postres Reina



**Iván Pérez Lluch**  
Vicky Foods



**Pedro Abellán Ballesta**  
Veg y Tech S.L.



**Eugenia Ferrández García**  
Hero España, S.A.



**Andrés Fernández Parguñá**  
Marin Giménez Hermanos S.A.



**Francisco Puerta Puerta**  
Cynara EU



**Javier Cegarra Páez**  
**Presentación García Gómez**  
**Miguel Ayuso García**  
**David Quintín Martínez**  
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

**Comité organizador**  
Organizing Committee



**Nastasia Belc**  
**Sorin Iorga**  
IBA Bucarest, Rumania



**Pedro Antonio Balanza Vicente**  
Consejería de Sanidad de la Región de Murcia



**Blas Marsilla de Pascual**  
Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia



**Antonio Romero Navarro**  
**Victoria Diaz Pacheco**  
Instituto de Fomento de la Región de Murcia



**Ana Belén Morales Moreno**  
Fundación Cluster Agroalimentario de la Región de Murcia



**Pedro Angosto Cano**  
Centro de Referencia Nacional en Industria Alimentaria, Área de Conservas Vegetales. CIFEVA / CRN



**Claudia Zoani**  
Metro Food, ENEA, Italy



**Pablo Flores Ruiz**  
**Francisco Gálvez Caravaca**  
**Ángel Martínez Sanmartín**  
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación



**Eduardo Cotillas Provencio**  
**Juan Martínez Gironella**  
Plataforma Tecnológica Food for Life Spain



**Elsayed Elhabasha**  
National Research Centre Egypt



**M<sup>o</sup> Jesús Periago Castón**  
Campus Mare Nostrum

**20 Y 21 DE MAYO**  
20<sup>th</sup> AND 21<sup>th</sup> MAY

**SESIÓN DE POSTERS**  
POSTER SESSION