

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



"Acuerdo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa fuerte en las zonas rurales"

# 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, 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.



Marin Giménez

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



Región de Murcia

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



ogrofood

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



CRN

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



Metro Food

Claudia Zoani  
Metro Food, ENEA, Italy



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



Food for Life Spain

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



NRE

Elsayed Elhabasha  
National Research Centre Egypt



Campus Mare Nostrum

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