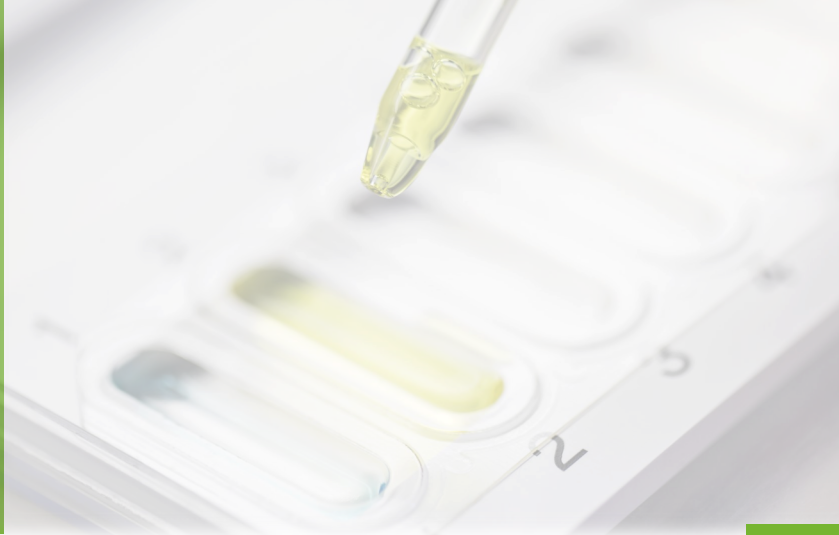


ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES

22 de febrero de 2022



ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES INNOVACIONES Y TECNOLOGÍAS ASOCIADAS



22 de febrero de 2022



9.30-11 horas



On-line

Un 49% de los productos frescos no aptos para la venta, pero sí para el consumo va directamente a la basura en España según el “Estudio sobre el desperdicio alimentario de productos frescos en el sector Distribución” elaborado por la consultora Nielsen para Checkpoint Systems.

El estudio desvela también que el 62% de las empresas del sector reconoce no disponer de ningún medio tecnológico innovador para avanzar en esta situación. Conscientes de esta necesidad sectorial, Clusaga ha dinamizado el proyecto **FOODTECHINK**, cuyo objetivo fundamental reside en analizar la **aplicabilidad industrial de indicadores colorimétricos para monitorizar la frescura y calidad del alimento fresco envasado**. Estos indicadores colorimétricos están basados en tintas inteligentes que se integran en etiquetas (smart-labels) no invasivas y que permite aportar datos reales de la calidad del producto fresco envasado a lo largo de toda la cadena de valor.

PROGRAMA

- 09:30 **Bienvenida**
Roberto Alonso | Gerente, Clusaga
- 09:35 **Presentación del proyecto FOODTECHINK**
José Manuel Lorenzo | Investigador, CETECA
- 09:45 **Soluciones de envasado activo e inteligente para el control de productos de gran consumo**
Inma Llorente | Jefa de proyectos en la unidad de tecnologías de impresión y superficies funcionales, ITENE
- 10:00 **Aprovechamiento de residuos de la industria alimentaria para el desarrollo de envases activos biodegradables**
Patricia Cazón | Investigadora del grupo análisis sensorial, valoración nutricional y desarrollo de nuevos alimentos, USC
- 10:15 **Envases activos compostables a partir de residuos. Caso de éxito: Guacapack.**
Alicia Naderpour | Técnica investigadora del Grupo de Packaging, AIMPLAS
- 10:30 **Aplicación de las nanopartículas a los envases activos**
Lorenzo Pastrana | Responsable del grupo procesamiento de alimentos y nutrición. Micro y nanotecnologías integradas, INL
- 10:45 **Clausura**