

# ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES

31 de marzo de 2022

[Formulario de inscripción](#)

## ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES

Soluciones tecnológicas para control y calidad de productos frescos envasados



31 de marzo de 2022



10.00-12.00 horas



**CETECA – Centro Tecnológico da Carne**  
Avenida de Galicia 4, Parque Tecnológico  
de Galicia, San Cibrao das Viñas, Ourense

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

- |       |                                                                                                                                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10:00 | <b>Bienvenida</b><br>Miguel Fernández   Gerente, CTC                                                                                                            |
| 10:15 | <b>El envase activo e inteligente en el sector alimentario.</b><br>Javier Osuna   Responsable del área de innovación tecnológica, CLUSAGA                       |
| 10:30 | <b>Incremento de la vida útil del jamón cocido mediante envases activos</b><br>Roberto Bermúdez Piedra   Investigador, CTC                                      |
| 10:45 | <b>Aplicación de modelos matemáticos en la cadena de frío del producto fresco envasado</b><br>Enrique Vesteiro   Director I+D+i, COFRICO                        |
| 11:00 | <b>Etiquetas inteligentes para determinar el estado de alimentos envasados: un cambio de color y un QR</b><br>María Eugenia Martín-Francés   CEO, COLOR-SENSING |
| 11:15 | <b>Impacto del desperdicio alimentario en el sector de la distribución</b><br>Ricardo Castro   Gerente de calidad, Vegalsa-Eroski                               |
| 11:30 | <b>Networking y visita a las instalaciones Centro Tecnológico da Carne</b>                                                                                      |
| 12:00 | <b>Clausura</b>                                                                                                                                                 |