



LA NANOTECNOLOGÍA: UN ENFOQUE INEXPLORADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

La aplicación de la nanotecnología en la industria alimentaria puede ser altamente beneficiosa. Sin embargo, se trata de una aplicación muy controvertida que despierta sospechas entre los consumidores. Si quieres saber lo que esta disciplina puede ofrecerte o cuáles son los últimos avances que te ayudarán a aumentar la rentabilidad y competitividad de tu empresa, te esperamos.



MARTES, 21 MAYO 2019. 09:00 H.



HOTEL NH CIUDAD DE ZARAGOZA

Av. César Augusto, 125. Zaragoza (España)



[CLICK PARA INSCRIBIRSE](#)

PROGRAMA

- 9:30 Bienvenida y presentación.
- 9:45 Essential oil components encapsulated in polymeric fibers and particles by electrodynamic techniques.

Silvia Irusta
Investigadora Senior en el INA y Profesora Asociada en la Universidad de Zaragoza
- 10:10 Towards the creation of smart + active packaging through the use of molecular gates.

Edgar Perez Esteve
Investigador de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)
- 10:35 Pausa café.
- 11:00 NanoPack Project: extending food shelf life while improving food safety and reducing food waste.

Ester Segal
Coordinadora de NanoPack y Profesora Asociada en Technion – Instituto Tecnológico de Israel
- 11:25 How will the food-ture be? Nanostructured biopolymers for augmenting nature.

Lorenzo Pastrana
Responsable del Departamento de Ciencias de la Vida del Laboratorio Ibérico Internacional de Nanotecnología (INL)
- 11:50 Nanosafety during the life cycle of a nano-packaging material. Presentation of NanoPack's approach: occupational, environmental & consumer safety.

Margrethe Winther-Nielsen
Investigadora Senior y Project Manager en DHI Water & Environment
- 12:15 Mesa redonda.
Debate sobre los retos y oportunidades de la nanotecnología aplicada a la industria alimentaria desde el punto de vista de los consumidores, las empresas y la investigación.
- 13:00 Closing.

