

Jornada Técnica

Filtración tangencial
y microparticulación

22 Junio 2016

AULA

de productos lácteos y
tecnologías alimentarias
Lugo (España)

Jornada de trabajo sobre filtración tangencial y microparticulación - aplicaciones en la industria alimentaria y requerimientos higiénicos.

Las tecnologías de filtración tangencial, totalmente implantadas en la industria láctea, son la base para el desarrollo de nuevos productos y tecnologías, como las destinadas a la valorización de co-productos. En este ámbito, la tecnología de microparticulación está posicionándose como una de las más interesantes.

Además, en los últimos años, las técnicas de membrana están experimentando una expansión hacia otras industrias del sector alimentario, pues se trata de aplicaciones con importancia económica por la ganancia que genera para las plantas.

Participe en esta jornada donde efectuaremos una revisión de las aplicaciones de las técnicas de filtración tangencial en la industria láctea y otros sectores productores de alimentos, los requerimientos higiénicos a tener en cuenta y la tecnología de microparticulación.

Diversey

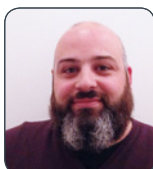
Organizan:

Sealed Air
Food Care

USC
UNIVERSIDADE
DE SANTIAGO
DE COMPOSTELA

AULA
de productos lácteos
y tecnologías alimentarias

Los ponentes



Bernardino Isabel
Account Manager, Sealed Air
Bernardino.isabel@sealedair.com

Licenciado en Veterinaria por la Universidad de León, Bernardino Isabel inició su carrera profesional en el ámbito de la sanidad animal. En 2008 se incorporó a la división Food Care de Sealed Air, desarrollando trabajos en el campo comercial y como asesor técnico en materia de higiene para el área norte de España, especializándose en la aplicación de membranas de filtración tangencial y el sector lácteo.



Esther Bernardino
Dairy Sector Manager, Sealed Air
esther.bernardino@sealedair.com

Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Lérida y Máster en Logística Integral y Operaciones (UOC), se especializó en el ámbito de la Biotecnología Agroalimentaria, colaborando en diferentes proyectos para el Instituto de Investigación y Tecnología alimentarias (IRTA). En el 2003 se incorporó a Danone, en el equipo de Sistemas de Calidad y posteriormente trabajó como Técnico de Laboratorio y Control de Calidad.

Desde hace 10 años trabaja en Sealed Air, enfocando su carrera profesional en el ámbito de la Higiene y Seguridad Alimentaria para el sector lácteo.

Ha colaborado en formaciones con otras entidades como el Centro Nacional de Tecnología Alimentaria (CNTA) y el Colegio de Veterinarios de Madrid.



Eva Pérez
Account Manager, Sealed Air
eva.perez@sealedair.com

Licenciada en Ciencias Biológicas (USC) y Máster en Prevención de Riesgos Laborales. Posee una dilatada experiencia en el sector químico, comercialización y distribución. Desde 2006 es responsable del área Noreste de España como account Manager en Sealed Air colaborando en el desarrollo de proyectos de optimización y mejora continua en materia de higiene para las principales empresas del sector.



Laura Abuin Arias
Técnico de proyectos de I+D+i, APLTA
laura.abuin@aplta.es

Laura Abuin Arias, es técnico de proyectos de I+D+i del APLTA desde el año 2011.

Ingeniero Técnico Industrial, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos y Master en Industria y Economía Lechera por la Universidad de Santiago de Compostela.

En la actualidad desarrolla trabajos de gestión técnica de proyectos de I+D, habiendo participado en toda la ejecución del proyecto MIPROSUERO 2010, del CDTI (Microparticulación de proteínas del suero para la obtención de nuevas propiedades tecnológicas y organolépticas) y en el contrato de Desarrollo de un equipo de microparticulación en el año 2013.



Luis Aldeanueva Potel
Técnico de proyectos de I+D+i, APLTA
luis.aldeanueva@aplta.es

Ingeniero Agrónomo por la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Santiago, ha desarrollado su trabajo como técnico de investigación, especializándose en Filtración tangencial.

En este ámbito ha participado en proyectos de diseño y construcción de equipos de filtración por membrana para la industria láctea, depuración de salmueras y en varios proyectos de desarrollo de nuevos productos en base a tecnologías de filtración tangencial.

Así mismo, es docente senior en todas las acciones de formación organizadas en el APLTA (especialmente en acciones sobre filtración tangencial) y en las acciones de capacitación impartidas "in Factory" para empresa lácteas españolas y latinoamericanas y centros de formación en Latinoamérica.

Agenda

Sesión de seminario: 22 de junio de 2016		
9.00	Registro Participantes	
9.30	Introducción a la filtración tangencial. <i>Origen y bases teóricas de la filtración tangencial. Las diferentes tecnologías de membrana y sus principales características.</i>	Luis Aldeanueva Potel. Técnico de Proyectos de I+D+i, APLTA
10.00	Aplicación de la filtración tangencial en la industria <i>Principales aplicaciones de la ultrafiltración, la microfiltración, la ósmosis inversa y la nanofiltración en las Industrias alimentarias: tratamiento de coproductos, aumento de rendimientos y desarrollo de nuevos productos.</i>	Luis Aldeanueva Potel. Técnico de Proyectos de I+D+i, APLTA
10.45	Valorización del suero <i>El suero de quesería como co-producto de alto valor en las industrias lácteas. Principales aplicaciones industriales de lactosuero: el aprovechamiento de las proteínas y la lactosa.</i>	Luis Aldeanueva Potel. Técnico de Proyectos de I+D+i, APLTA
11.30-12.00	Pausa café	
12.00	Microparticulación <i>Principios básicos de la microparticulación, fundamento de la tecnología, características y usos de los microparticulados obtenidos.</i>	Laura Abuin Arias, Técnico de Proyectos de I+D+i, APLTA
12.45	Conceptos generales en limpieza de membranas <i>Premisas a tener en cuenta para abordar la limpieza de membranas Tipos de detergentes Como definir un proceso de limpieza</i>	Esther Bernardino, Dairy Sector Manager. Sealed Air
13.30	El día a día en la limpieza de membranas <i>Foro abierto a la participación de los asistentes</i>	Eva Pérez, Account Manager. Sealed Air
14:00- 15.00	Almuerzo	
Talleres en Planta Piloto del APLTA- Circuito por distintas estaciones, en tres grupos		
15.00-16.30	<ul style="list-style-type: none"> Filtración - Personal del APLTA Microparticulación - Personal del APLTA Procesos y control de la limpieza de membranas - Bernardino Isabel, Account Manager de Sealed Air 	

Formulario de inscripción

Remita este formulario antes del 17 de junio a:

Elena López

Email: elena.lopez@aplta.es

Una vez recibido el mail nos pondremos en contacto con Ud. para confirmarle la plaza y que pueda proceder a la realización del pago

Información del participante

Por favor, utilice mayúsculas para completar el formulario

Tratamiento: o Sra o Sr

Nombre:	<input type="text"/>	Apellidos:	<input type="text"/>		
Cargo:	<input type="text"/>	Empresa:	<input type="text"/>		
Dirección:	<input type="text"/>				
Localidad:	<input type="text"/>	CP:	<input type="text"/>	País:	<input type="text"/>
Teléfono:	<input type="text"/>	Email:	<input type="text"/>		
Móvil:	<input type="text"/>	Fax:	<input type="text"/>		
NIF:	<input type="text"/>				

Cuota de inscripción

Cuota: €70

Aforo limitado a 45 personas. Precio por participante. Incluye seminario, talleres, dossier, pausa café y comida del 22 de junio. El precio no incluye los costes de alojamiento y viaje.

Condiciones de pago

La inscripción sólo se hace efectiva una vez recibido el pago.

Transferencia bancaria a la cuenta:

BANCO SANTANDER CENTRAL HISPANO

Cuenta: ES40-0049-2584-9022-1400-2210

SWIFT / BIC CODE: BSCHESMM

Especificar en el concepto: OIT- 2016-RC2. Jornada Filtración. APLTA

Una vez realizado el pago, enviar una copia del justificante de transferencia a elena.lopez@aplta.es, indicando, en el mismo correo, si es necesaria la emisión de una factura y en su caso los datos de facturación.

Condiciones

«Durante el evento, pueden realizarse vídeos y/o fotografías («imágenes») solicitadas por Sealed Air. Como consecuencia, entiendo y acepto que podría aparecer en dichas imágenes. Sealed Air está completamente autorizada a utilizarlas con fines comerciales en cualquier tipo de soporte de comunicación»

He leído y acepto los términos y condiciones.

Fecha: Firma: