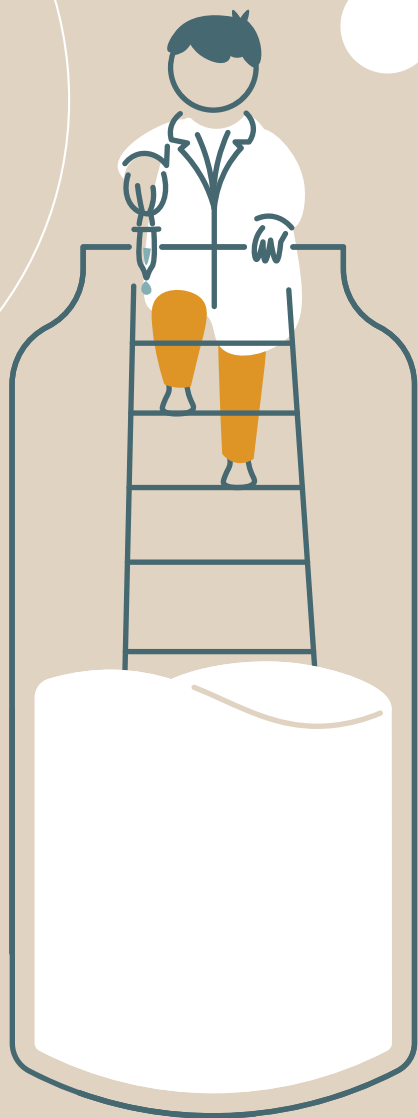


Lugo, 8-9 junio 2023

programa

INGREDIENTES Y ADITIVOS EN LA INDUSTRIA LÁCTEA Y ALIMENTARIA



Patrocinan:



Colaboran:



APLTA
Aula de productos lácteos y tecnologías alimentarias



jueves, 8 junio

- 8:30** Recepción de asistentes.
- 9:00** Presentación de las jornadas.
- 9:30** Pilares creativos de innovación: crear marca y comunicar producto.
Alexandre López - Manager Associate Director
Lantern, Innovation and Strategy Consultant
- 10:15** Cerrando la brecha textural en productos lácteos y productos veganos.
David Louhgman - Sales and Product Management / **Avebe**
- 11:00** Pausa café - Visita al espacio de presentación de productos
- 11:45** Descubriendo las múltiples funcionalidades de NUTRAVA® Citrus Fiber en productos lácteos y productos alternativos de origen vegetal.
Natalia Teribia - PhD, Application Scientist, Sales Technical Service / **CP Kelco**
- 12:30** Proteínas lácteas: el futuro de la industria láctea.
José Castro - Sales Technician / **Inleit Ingredients**
- 13:15** Enriquecimiento e ingredientes funcionales: el mundo *healthy*.
Benet Soley - Health Market Manager / **Alifarma**
- 14:00** Comida bufé - Visita al espacio de presentación de productos
- 15:30** Estructurar alimentos con partículas vegetales.
Patricia López - Investigadora Ramón y Cajal
USC - Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias
- 16:15** *Masking* en productos de origen vegetal alternativos a los lácteos.
Midey González - Global Innovation Director Modulation
International Flavors & Fragrances. IFF
- 17:00** Pausa café - Visita al espacio de presentación de productos
- 17:45** Agar-agar: de la tradición a la innovación.
Oliviero Navello - Director técnico / **Industrias Roko S.A.**
- 19:00** Visita guiada a las instalaciones del APLTA
- 21:30** Cena oficial

■ Actividades

viernes, 9 junio

- 9:00** Visión y contexto del sector alimentario en España y Portugal.
Eduardo Cotillas - Director de I+D+i de la **Federación Española de Alimentación y Bebidas (FIAB)** / Secretario General de **PTF4LS FIAB - Plataforma Tecnológica Food for Life - Spain**
- 9:45** Uses of celluloses in the stabilisation of different food matrices.
Christoffer Jensen - Application Specialist / **International Flavours & Fragrances. IFF**
- 10:30** Uses of specialty cultures: dairy product and dairy analogs.
Christiane Sarrazin - Technical sales manager South Europe / **Lallemand**
- 11:15** Pausa café - Visita al espacio de presentación de productos
- 12:00** Proteínas obtenidas por microfermentación: la solución completa de proteínas de origen vegetal.
Helena Ribas Alonso - Product Developer, Manager Business Development
Brenntag Química S.A.
- 12:45** Ciencia, microbioma y experiencia industrial como claves para construir el futuro de los probióticos.
Isabel López Viñas - Strategic Account Manager / **Chr. Hansen S.L.**
- 13:30** Mesa redonda: Desarrollo e innovación de nuevos productos desde la estrategia empresarial.
Carmen Lence - CEO / **Grupo Lence**
Sergio Martínez - CEO / **Innotat**
M.ª Eugenia Juncal Fernández - Responsable de innovación / **Granja Campomayor**
Laura Abuín Arias y Luis Aldeanueva Potel - Técnicos superiores de investigación / **APLTA**
- 14:00** Comida bufé - Visita al espacio de presentación de productos

■ Traducción simultánea del inglés

