



CNTA[®] 2018 Alimentaria

16-19 de abril 2018 - Barcelona

¡Ven a visitarnos, te esperamos en nuestro Stand - The Alimentaria Hub - Pabellón 3!

PROGRAMA


Alimentaria
CNTA - GOLD PARTNER THE ALIMENTARIA HUB

1 Retos tecnológicos a debate

Sala Innovation
THE ALIMENTARIA HUB

- | | |
|---|---|
| <p>Martes 17
11:00 - 12:00h</p> | <p>¿Qué ventajas nos aporta la funcionalización de nuestros procesos fermentativos?
Raquel Virto. Responsable técnico-científica. Area de I+D+i - CNTA</p> |
| <p>Martes 17
17:00 - 18:00h</p> | <p>¿Es posible identificar el marcador sensorial que nos diferencia de la competencia?
Maria José Saiz. Responsable Unidad Técnica I+D+i - CNTA</p> |
| <p>Miércoles 18
11:00 - 12:00h</p> | <p>¿Cómo reducimos el azúcar en nuestros alimentos?
Leyre Urtasun. Investigadora. Area de I+D+i - CNTA</p> |
| <p>Miércoles 18
12:00 - 13:00h</p> | <p>¿Podemos conseguir productos naturales o como recién hechos? Estrategias integradas para la conservación de los alimentos
Silvia García de la Torre. Responsable técnico-científica. Area de I+D+i - CNTA</p> |
| <p>Miércoles 18
17:00 - 18:00h</p> | <p>¿Podemos garantizar la seguridad alimentaria de los nuevos productos? Introducción de la innovación en el plan de control
Cristina Garrido. Responsable Seguridad Alimentaria CNTA</p> |

2 Conferencias

- | | |
|--|--|
| <p>Lunes 16
16:00 - 17:00h
Sala Mediaset Hub</p> | <p>Fermentación: el futuro para el diseño de nuevos alimentos funcionales
Raquel Virto. Responsable técnico-científica. Area de I+D+i - CNTA</p> |
| <p>Miércoles 18
18:00 - 19:00h
Sala Agora Hub</p> | <p>Proteína vegetal y estrategias de incorporación eficaz en alimentos y dietas
Silvia García. Responsable técnico-científica. Area de I+D+i - CNTA</p> |

3 Reuniones bilaterales

¿Tienes un reto? buscaremos soluciones juntos
Las empresas que lo deseen pueden solicitar una reunión privada con CNTA, sin ningún compromiso y con absoluta confidencialidad, para: conocer tendencias, plantear proyectos, resolver dudas, intercambiar impresiones,... sobre tecnología y seguridad alimentaria.
Para solicitar una reunión, pedir cita bfernandez@cnta.es

4 CNTA, AfterFERIV

Cena cocktail para celebrar la nueva etapa de CNTA.
Exclusiva para socios e invitados de la industria alimentaria.

Para más información, dbarbarin@cnta.es
Acceso sólo con invitación y confirmación previa.

Lunes 16
20:30h

5 Transmitiendo desde la feria

¡Conecta con nosotros en las redes sociales! #CNTAenAlimentaria
Sigue nuestros perfiles y entérate de todo lo que pasa en la feria de mano de nuestros expertos para estar en vanguardia.

Estamos en:

-  : @CNTA_CIT
-  : /AlimentacionySalud
-  : /CNTA.CIT
-  : CNTA