

PRÓXIMAS JORNADAS
DEL CICLO
“RETOS MEDIOAMBIENTALES
DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

PRIMERA JORNADA
“SOSTENIBILIDAD EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA”

Miércoles, 6 de abril de 2011

SEGUNDA JORNADA
“APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE
PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

Miércoles, 18 de mayo de 2011

TERCERA JORNADA
“NUEVAS TENDENCIAS EN EL ENVASADO DE
ALIMENTOS Y EN LA GESTIÓN DE LOS ENVASES”

Jueves, 23 de junio de 2011

Coordinadoras: María Luisa González San José y Sagrario Beltrán
Organiza: Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos.
Universidad de Burgos.



Instituto Tomás Pascual
Pº de la Castellana, 178 3º Derecha - 28046 Madrid
Tel.: 91 703 04 97 - Fax: 91 350 92 18
e-mail: webmasterinstituto@institutotomaspascual.es
www.institutotomaspascual.es



CÁTEDRA TOMÁS PASCUAL SANZ
Universidad de Burgos

CICLO DE JORNADAS

SOBRE

“RETOS MEDIOAMBIENTALES DE LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA”

TERCERA JORNADA
“NUEVAS TENDENCIAS
EN EL ENVASADO DE ALIMENTOS Y
EN LA GESTIÓN DE LOS ENVASES”

Jueves, 23 de junio de 2011

Aula Magna
Hospital del Rey s/n. 09001 Burgos

ORGANIZAN:

INSTITUTO TOMÁS PASCUAL PARA LA NUTRICIÓN Y LA SALUD
Y DEPARTAMENTO DE BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS
ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

PRESENTACIÓN

Esta jornada cierra el ciclo que ha abordado los retos medioambientales que actualmente tiene planteados la industria alimentaria y en ella se tratarán diversas alternativas que el envasado puede ofrecer a la industria alimentaria para mejorar la producción y comercialización de alimentos, así como las principales estrategias para evitar los problemas que han ido surgiendo en los últimos años a causa del gran aumento experimentado por el uso de envases para los alimentos.

Los envases utilizados para los alimentos han ido cambiando a lo largo de los años como respuesta a diversos factores. Desde los primitivos envases "naturales" como calabazas, tejidos y recipientes de barro se fue pasando a otros materiales industriales como vidrio, hojalata y plástico principalmente, hasta finalmente tener la amplia y variada oferta de materiales y diseños que caracteriza la situación actual. Ante esta disponibilidad, se puede seleccionar el envase más adecuado para cada alimento y cada situación, siendo parámetros muy importantes a considerar en este momento, para la elección del envase y de la tecnología de envasado, la sostenibilidad de los envases, la posibilidad de reutilización o reciclado de los materiales, la compatibilidad medio ambiental, etc.

El concepto de "ciclo de vida de un producto" no se tenía en cuenta hace unas décadas, cuando se desarrollaron diversos materiales de envasado, y en este momento es muy importante en el diseño y producción de todo tipo de envases considerar la interacción con el medio ambiente durante todo el ciclo de vida del envase. Por otra parte, los envases y embalajes han pasado a formar parte de nuestro modo de vida cotidiano, en muchos casos porque nos hacen la vida más cómoda, en otros porque son imprescindibles para aplicar determinadas técnicas de conservación y protección de los alimentos; hasta el punto que se hace difícil imaginar la comercialización de un producto alimenticio sin algún tipo de envasado. Todo esto, supone una cierta paradoja, ya que aunque el envasado constituye una herramienta muy importante para conseguir alimentos seguros, atractivos y cómodos, también puede tener un impacto negativo sobre el medio natural si los envases no se gestionan de manera adecuada.

Información y confirmación de asistencia: Secretaría del Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Burgos.

e-mail: byca@ubu.es

Tlf.: 947 258 805

Se puede solicitar certificado de asistencia.

PROGRAMA

9:00	RECEPCIÓN DE ASISTENTES.
9:30	PRESENTACIÓN.
9:40	“SITUACIÓN ACTUAL DEL ENVASADO DE ALIMENTOS”. Isabel Jaime. Profesora de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos.
10:40	“PERSPECTIVA ACTUAL Y TENDENCIAS FUTURAS DE LOS ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES PARA ALIMENTOS”. Jaime González. AITHP Centro Tecnológico. Zaragoza.
11:40	CAFÉ.
12:00	“APLICACIONES DE LA TECNOLOGÍA RFID EN EL ENVASADO DE ALIMENTOS”. Javier Muñoz. TAG Ingenieros, Valencia.
13:00	“LA FUNCIONALIDAD DE LOS “PLÁSTICOS CONVENCIONALES” UTILIZANDO PELÍCULAS RENOVABLES Y COMPOSTABLES”. Maribi Portal. Technical Support & Development Specialist. Innovia Films Commercial Ltd..
14:00	DESCANSO PARA COMIDA.
16:00	“MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA: NUEVOS RETOS”. Perfecto Paseiro. Profesor de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Santiago.
17:00	“ECODISEÑO DE ENVASES”. Cristina Gazulla. Subdirectora de la Cátedra UNESCO en Ciclo de Vida y Cambio Climático. GiGa (ESCI-UPF).
18:00	MESA REDONDA. Con los participantes y moderada por Isabel Jaime Moreno, Profesora de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Burgos.