

# #InnoAlimentación: La nutrición del futuro

TECNOLOGÍAS, TENDENCIAS Y NETWORKING



Sede del  
Parque Científico  
de Madrid

(c/Faraday, 7  
Campus  
Cantoblanco)



Martes  
**17** de - 09:30h  
**octubre**

» Jornada Gratuita «

La Universidad Autónoma de Madrid (UAM), a través de su Fundación (FUAM), y la Fundación del Parque Científico de Madrid, en colaboración con la Fundación Madri+d y la Red Enterprise Europe Network (EEN), organizan una **Jornada sobre Alimentos Funcionales y la nutrición del futuro, donde se presentarán las tendencias del mercado y nuevas tecnologías de empresas e investigadores** del Campus de Excelencia UAM+CSIC. La Jornada contará con una sesión de reuniones bilaterales abierta a todos los asistentes.

## PROGRAMA

09:15 » 09:30

Registro de asistentes

09:30 » 09:45

Apertura institucional

D. Javier Ortega, Vicerrector de Innovación, Transferencia y Tecnología, UAM

09:45 » 10:45

Perspectivas y actores del ecosistema de la alimentación y la nutraceutica

- Oportunidades de la investigación en alimentación y salud en el CEI UAM+CSIC, D. Guillermo Reglero, Catedrático de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Fac. de Ciencias UAM, Jefe del Grupo de Ingredientes Alimentarios Funcionales (INGREEN) del CIAL (UAM+CSIC) y Dtor. del IMDEA Alimentación.
- La Industria: Tendencias y Enfoques de los agentes en la región de Madrid, D.ª Nuria Arribas, Directora de I+D+i de Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas.
- Tendencias en gastroinnovación, D. José Luis Cabañero, CEO de Eatable Adventures.
- Retos y oportunidades de Financiación, D. Eduardo Cotillas, Dpto de Salud, Bioeconomía, Clima y Recursos Naturales. Dirección de Promoción y Cooperación. Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).

10:45 » 11:15 Pausa - Café

11:15 » 11:30

Nuevos modelos y tendencias globales: EATnomics

D. Javier García, Director de Desarrollo de Negocio de Reimagine Food

11:30 » 11:45

Oferta Tecnológica de la UAM+CSIC

- Sensor para la detección de la humedad acumulada en alimentos, D. José Luis Pau, profesor del Dpto. de Física aplicada, Facultad de Ciencias, UAM.
- Detección de metales y elementos esenciales en productos alimentarios, D. Jesús Rodríguez, profesor del Dpto. de Química analítica, Facultad de Ciencias, UAM.
- Extractos naturales bioactivos y aceites más saludables como ingredientes funcionales, D. Javier Señorans, profesor del Dpto. de Química Física Aplicada, Facultad De Ciencias, UAM.

11:45 » 12:00

Nuevas empresas de base tecnológica de la FPCM

- Productos e ingredientes naturales con base científica y aplicaciones terapéuticas, D. Jean-Marie Raymond, CEO de Pharmactive Biotech Products.
- Bienestar a través de la alimentación, D. Gonzalo Peñaranda, CEO de AORA Health.
- Extractos vegetales con aplicación en industria alimentaria y nutrición animal, D. José María Pinilla, Responsable Gestión Proyectos de I+D de Natac .

12:00 » 13:00

SESIONES B2B. Citas personalizadas con los ponentes.

## #InnoAlimentacion



Más información e inscripciones: [transferencia.tecnologia@fpcm.es](mailto:transferencia.tecnologia@fpcm.es) - 91 116 99 43 / 91 116 99 46  
(Por favor, indica si estás interesado en reunirte con alguno de los ponentes al final de la Jornada)

