

FORO

# Innovación para una alimentación saludable

Claves para la mejora de  
competitividad del sector  
alimentario

[www.innovacionalimentacion.com](http://www.innovacionalimentacion.com)

19 y 20 de febrero/09



Centro Tecnológico de La Rioja

Avda. de Zaragoza 21  
26071 Logroño. La Rioja



organiza



colabora



FORO

# Innovación para una alimentación saludable

Claves para la mejora de competitividad  
del sector alimentario

¿Pueden realmente los alimentos ayudar a reducir los riesgos de salud? ¿Qué papel juegan la ciencia y la investigación en este campo? ¿Qué oportunidades para las empresas alimentarias surgen de estrategias de nutrición y promoción de la salud que se estén llevando a cabo en la actualidad? ¿Puede garantizarse la seguridad alimentaria, globalizar y mejorar la competitividad de las empresas alimentarias?

Estas son sólo algunas de las preguntas que surgen cuando ejes básicos de la sociedad como son la **alimentación saludable, investigación, ciencia e innovación** se unen. Y éstas son también algunas de las cuestiones que se plantearán en este **FORO**.

En él, expertos de todos los ámbitos le tomarán el pulso al **sector de la alimentación** abordando tanto su situación presente, como los retos futuros y haciendo especial hincapié en su **relación con la innovación y la salud, la necesaria colaboración empresa-ciencia y sus nuevas fronteras y retos**.

Inscripción gratuita en  
[www.innovacionalimentacion.com](http://www.innovacionalimentacion.com)

09:45-10:00 RECEPCIÓN Y DOCUMENTACIÓN

10:00-10:30 INAUGURACIÓN

### MESA REDONDA I

## SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MODERADOR: José Miguel Acitores.

Dtor. Gral. de Salud Pública y Consumo del Gobierno de La Rioja.

10:30-11:00 Evaluación de impacto de la innovación alimentaria en la salud y el medio ambiente.

Antonio Sarría.

Director de la Agencia de Evaluación de Tecnologías Sanitarias del Instituto de Salud Carlos III (Madrid).

11:00-11:30 La innovación en alimentación, clave en un estilo de vida saludable.

Ignacio Arranz.

Director General del Foro Interalimentario.

11:30-12:00 CAFÉ

12:00-12:30 La importancia de las estrategias en nutrición y su influencia en las políticas públicas.

Ana Palencia.

Directora de Comunicación de Unilever y Vice-Presidenta de FIAB.

12:30-13:00 Biotecnología y seguridad alimentaria.

Mirian Zarazaga.

Profesora titular de Bioquímica y Biología Molecular. Facultad de Ciencias, estudios agroalimentarios e informática-Universidad de La Rioja

13:00-14:00 DEBATE

14:00-15:00 ALMUERZO

19.02

Jueves

MESA REDONDA II

## LA NECESARIA COLABORACIÓN EMPRESA-CIENCIA

MODERADOR: Ignacio R. Garamendi

19.02

Jueves

- 15:30-16:00 La industria tradicional ante los nuevo retos de la seguridad alimentaria  
Luis Peleato.  
Director Gerente de Hermanos Cuevas S.A.(Conservas El Picuezo).
- 16:00-16:30 De cómo las empresas se nutren de la ciencia.  
El modelo de Central Lechera Asturiana.  
Javier Echevarría.  
Subdirector General. Corporación Alimentaria Peñasanta-Asturias.
- 16:30-17:00 Creación de consorcios de investigación. El programa CENIT PRO-NAOS como ejemplo.  
Juan Carlos de Gregorio.  
Consejero Delegado de Exxentia-Puleva Biotech.
- 17:00-17.30 Adaptación de plataformas lipídicas a perfiles cardiosaludables.  
Rafael Garcés.  
Profesor de Investigación el CSIC en el Instituto de la Grasa-Sevilla.
- 17:30-18.00 Bodegas Roda: Trayectoria en I+D+I de una pyme innovadora.  
Esperanza Tomás.  
Directora I+D+I de Bodegas Roda-La Rioja.
- 18:00-18:30 Tácticas integrales de promoción de la alimentación saludable.  
Basilio Moreno.  
Jefe Clínico de Endocrinología y Nutrición del Hospital General Universitario Gregorio Marañón-Madrid.  
Coordinador de la Estrategia NAOS.
- 18:30 DEBATE

MESA REDONDA III

## NUEVAS FRONTERAS Y NUEVOS RETOS

MODERADOR: Clemente Bea.

Gerente del Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja-CTIC y del Centro de Innovación y Tecnología alimentaria de La Rioja-CITA.

20.02

Viernes

- 10:30-11:00 **Desarrollo de alimentos innovadores y nutricionalmente optimizados a partir del champiñón**  
Dr. Juan D. Bautista Palomas.  
Dpto Bioquímica, Bromatología, Toxicología y M.L. Universidad de Sevilla (Grupo RiverEbro).
- 11:00-11:30 **I+D+I en la Industria Agroalimentaria. Retos y estrategias.**  
Laura Navarro.  
Directora Técnica del Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja.
- 11:30-12:00 **CAFÉ**
- 12:00-12:30 **Estrategias de cooperación intersectorial en desarrollo tecnológico.**  
Ignacio R. Garamendi.  
Director General de Imbiosis-Madrid.
- 12:30-13:00 **¿Puede realmente ayudar la industria alimentaria a reducir los riesgos de salud?**  
Javier Morán.  
Socio-Director de Food Consulting & Associates. Murcia.
- 13:00-14:00 **DEBATE**
- 14:00 **CLAUSURA**



organiza



**Gobierno  
de La Rioja**

[www.larioja.org](http://www.larioja.org)

