

Seminarios Salud y Prevención: Nuevo diagnóstico personalizado para una salud equilibrada

Los días 26 y 27 de octubre se celebrarán dos interesantes seminarios sobre nutrición y salud personalizada a través del diagnóstico molecular, uno dirigido a profesionales de la farmacia y nutrición y otro dirigido a médicos.

El objetivo de estos seminarios es dar a conocer las bases de la lipidómica y cómo se puede aplicar este conocimiento a mejorar la calidad de vida de las personas. Se mostrarán las ventajas de un TEST LIPIDÓMICO patentado, basado en el perfil lipídico de las membranas de eritrocitos, que determina el equilibrio de salud de los individuos a tiempo real y permite personalizar su alimentación. El TEST LIPIDÓMICO se complementa con el Test Nutrigenético, lanzado recientemente en España, que analiza el ADN de un individuo para conocer su predisposición a padecer determinadas enfermedades o reaccionar frente a factores externos, como p.e. la dieta.

Los seminarios serán impartidos por la Dra. Carla Ferreri, investigadora sénior del Consejo Nacional de Investigación (CNR) y Fundadora de Lipinutragen (Italia).

Seminario para el sector de Farmacia y Nutrición

- Lugar: Bizkaia Aretoa (Bilbao)
- Fecha: 26 de octubre de 2015
- Hora: 16:30
- Organiza: [AZTI](#)
- Inscripción GRATUITA (se ruega confirmación):
meritxel.gonzalez@azti.es – 946574000

Seminario en Inglés con posibilidad de traducción simultánea

Más detalles y programa completo del seminario en:

http://www.azti.es/mailings/infoazti/Diagnostico_personalizado_farmacia.html

Seminario para el sector Médico

- Lugar: Bizkaia Aretoa (Bilbao)
- Fecha: 27 de octubre de 2015
- Hora: 18:00
- Organiza: [AZTI](#)
- Inscripción GRATUITA (se ruega confirmación):
meritxel.gonzalez@azti.es – 946574000
- Idioma: Inglés

Más detalles y programa completo del seminario en:

http://www.azti.es/mailings/infoazti/Diagnostico_personalizado_medicina_ING.html

**AZTI-Tecnalia en el seminario
“Calidad e Innovación en el
sector de zumos y néctares”
organizado por Asozumos y**

AEAZN

El pasado lunes, 18 de noviembre, se celebró en Madrid el **Seminario “Calidad e Innovación en el sector de zumos y néctares”** organizado anualmente por Asozumos y la Asociación Española de Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN). Con más de 150 participantes tanto de empresas fabricantes, laboratorios, centros tecnológicos como de la administración, se ha convertido en un encuentro de referencia para el sector en el que se han desgranado datos de mercado y su influencia en el comercio exterior, los nuevos retos y oportunidades del sector – tanto en tecnología como en I+D+i -, Responsabilidad Social Corporativa (RSC), la nueva norma para los zumos y néctares de fruta (Real Decreto 781/2013), así como aspectos nutricionales de los zumos.

Los investigadores María Lavilla y Borja Alberdi de [AZTI-Tecnalia](#) han participado en el encuentro con dos ponencias. Por un lado, María Lavilla presentó las oportunidades que la tecnología de las altas presiones ofrece para el procesado de zumos, resaltando la versatilidad, efectividad y eficiencia que ofrece esta tecnología para el sector, permitiendo alargar la vida útil del producto, manteniendo sus propiedades sensoriales y nutricionales como si fuera fresco. Por otro lado, Borja Alberdi presentó la Plataforma Fruit Juice CSR, iniciativa promovida a nivel europeo por AIJN y que pretende estimular el concepto de sostenibilidad en las empresas de zumos mediante el intercambio de buenas prácticas del sector.

Noticias relacionadas:

[El Seminario sobre innovación en zumos reúne a más de 150 profesionales. Tecnifood](#)

Seminario técnico sobre validación e incertidumbre en análisis microbiológico

El objetivo de este Seminario Técnico es trabajar de una manera práctica las sistemáticas de validación de métodos de análisis microbiológico de acuerdo con los requisitos normativos ISO 17025:2005 y Nota Técnica NT-32.

El seminario tendrá lugar los próximos 14 y 15 de mayo en la Sala de Actos del Departamento de Agricultura, como coorganizador conjuntamente con el Laboratorio Agroalimentario y el IRTA.

El seminario tiene un coste de 312,90€ (IVA no incluido), pero hay que inscribirse previamente enviando los datos de inscripción al correo electrónico inter2000@gencat.cat. Las plazas son limitadas.

Información elaborada por el Departamento de Comunicación del [IRTA](#)

Seminario técnico sobre el etiquetado de productos alimentarios: según nuevo reglamento 1169/2011

El objetivo de este Seminario Técnico es conocer los cambios que implica la aplicación del nuevo Reglamento 1169/2011 en el

etiquetado de los productos alimentarios.

El seminario tendrá lugar los próximos 16 y 17 de abril en la Sala de Actos del Departamento de Agricultura, como coorganizador conjuntamente con el Laboratorio Agroalimentario y el IRTA.

El seminario tiene un coste de 312,90€ (IVA no incluido), pero hay que inscribirse previamente enviando los datos de inscripción al correo electrónico inter2000@gencat.cat. Las plazas son limitadas.

Información elaborada por el Departamento de Comunicación del [IRTA](#)

Seminario sobre “Energía, agromateriales y nuevos alimentos a partir de subproductos vegetales, avances para la bioeconomía”

El próximo 20 febrero 2013, en el Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja se celebrará el **Seminario “Energía, agromateriales y nuevos alimentos a partir de subproductos vegetales, avances para la bioeconomía”**.

La jornada va dirigida a todas aquellas empresas y profesionales del sector agroalimentario que estén interesadas en conocer e incorporar la innovación en revalorización de residuos vegetales tanto por la vía energética como por la vía

alimenticia.

El objetivo del [proyecto VALUE](#) es ayudar a dos grandes sectores europeos que son estratégicos para la economía europea: el sector agrícola y el sector de fabricación transformados vegetales. Los resultados del proyecto pretenden aumentar su competitividad mediante el desarrollo de nuevas vías de aprovechamiento de subproductos de frutas y vegetales mediante la producción de energía y a través de la obtención de nuevos materiales e ingredientes alimentarios. Los resultados del proyecto VALUE que se presentan en esta jornada contribuirán a que los bio-recursos europeos sean más eficientes por medio de:

- a. Aumentar la competitividad del cultivo y la fabricación de las variedades de frutas y verduras en los que Europa es líder mundial.
- b. Una ruta alternativa para reducir, reutilizar y valorizar los subproductos generados por estos sectores.
- c. Una alternativa para convertir los subproductos en nuevos recursos.
- d. Una forma de reducir la emisión de gases de efecto invernadero causadas por bio-residuos que van al vertedero.

El proyecto está coordinado por la Asociación para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación Alimentaria de La Rioja (AIDIA), que trabaja en colaboración con ASICAR. Ambas asociaciones son gestoras del CITA y del CTIC, respectivamente. Los otros socios son: La [Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas](#) (FIAB), de ámbito nacional en España; la [Fundación CENER-CIEMAT](#) (Navarra), la Unidad de Investigación Alimentaria de [AZTI -Tecnalia](#) (Euskadi), APESA- ASS pour l' Environnement et la Sécurité en Aquitaine (Francia), el Centre d'Application et de Transfert des Agroressources (CRT CATAR-CRITT) (Francia) y el portugués CVR – Centro para a Valorização de Resíduos.

Fecha: 20 de febrero de 2013 · **Hora:** De 9:30 a 13:45

Lugar: Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja, Pol. Tejerías Norte, C/ Los Huertos, nº2 Calahorra La Rioja

La inscripción es gratuita. Aforo limitado. Es necesario realizar la inscripción previa llamando a Tel: +34 941 152 718 o por correo electrónico a la dirección info@cita-larioja.es

[Acceso al Díptico del Seminario](#)