

	PROGRAMA/PROGRAMM	SIMPOSIO/SYMPOSIUM
<b>Lunes 26 Octubre de 2009 / Monday, October 26th 2009</b>		
<b>MAÑANA/MORNING</b>		
09.00 hr	<b>Entrega de Documentación</b> <b>Registration</b>	<b>Modulo 1: Diseño higiénico de equipos e instalaciones</b> <b>Hygienic design of equipments and facilities</b> <b>Francisco Serrano, Blas Marsilla e Isabel del Cerro</b>
09.30 hr	<b>Inauguración Oficial a cargo de las Autoridades.</b> <b>Official Launch</b>	Importancia del diseño higiénico y motivos de empresas deslistadas. Importance of hygienic design and causes of prohibition to export
10.00 hr	<b>Coffee Break</b>	¿Qué es EHEDG? Diseño higiénico: marco normativo y legal What is EHEDG? Hygienic Design: Legal and voluntary standards' requirements.
10.30 hr		Principios de diseño higiénico Hygienic Design: principles
11.00 hr		<b>DESCANSO / BREAK</b>
11.30 hr		Importancia del diseño higiénico en el proceso de alimentos líquidos Importance of hygienic design in the liquid food processing.
12.00 hr	<b>Inicio de las Entrevistas FOOD BROKERAGE EVENT 2009</b> <b>Beginning Interviews FOOD BROKERAGE EVENT 2009</b>	Innovaciones en la higienización de industrias de procesado mínimo hortofrutícola. Innovative sanitization techniques in the fresh cut horticultural produce industry.
12.30 hr		Limpiabilidad y certificación de equipos: Método EHEDG de comprobación de la limpiabilidad CIP de equipos para el procesado de alimentos. Cleanability and certification of equipments.:EHEDG Test method for the assessment of in-place cleanability of food processing equipment.
13.00 hr		El diseño higiénico en la industria de la alimentación: Casos reales. Hygienic design in the food industry: Real cases.
13.30 hr		<b>MESA REDONDA / ROUND TABLE MEETING</b>
14.00 hr	<b>Almuerzo en el Centro de Congresos / Congress Center Lunch</b>	
<b>TARDE / AFTERNOON</b>		
15.30 hr		<b>Modulo 2: Tecnologías de Automatización</b> <b>Automation Technologies</b> <b>Antonio Sáez y Francisco Puerta</b>
16.00 hr		Claves actuales y avances de la robótica española: situación y perspectiva en el sector agroalimentario. Presents keys and advances of the Spanish robotics: situation and perspectives in alimentary sector.
16.30 hr	<b>Reanudación Ronda de Entrevistas FOOD BROKERAGE EVENT</b> <b>Following interviews round FOOD BROKERAGE EVENT</b>	Nuevo Retos para la Automatización en la Industria Alimentaria. New challenges for Automation in Food Industry.
17.00 hr		<b>DESCANSO / BREAK</b>
17.30 hr		Robótica en el mundo del envasado Robotics in packaging.
18.00 hr		Tecnologías de visión artificial para el control de calidad, la seguridad y la trazabilidad de los alimentos. Computer vision technologies to assure the quality, safety and traceability of food products: a review.
18.30 hr		<b>Caso Práctico / Practical Case</b>
19.00 hr		<b>MESA REDONDA / ROUND TABLE MEETING</b>
19.30 hr		
20.00 hr		
20.30 hr		
21.00 hr	<b>Cena Oficial de Trabajo, Hotel Arco de San Juan</b> <b>Official Working Dinner, Hotel Arco de San Juan</b>	
<b>Martes 27 Octubre de 2009 / Thursday, October 27th 2009</b>		
<b>MAÑANA / MORNING</b>		
09,30 hr		<b>Modulo 3: Envases activos</b> <b>Active Containers</b> <b>Manuel Chico, Javier Cegarra y José Manuel Ferreño</b>
10.00 hr	<b>Reanudación Ronda de Entrevistas FOOD BROKERAGE EVENT</b> <b>Following interviews Round FOOD BROKERAGE EVENT</b>	Tecnologías de envasado activo con materiales sostenibles. Technologies for active packaging with sustainable materials. Tecnología especial de inyección de plástico aplicada a envases activos alternativos a los envases metálicos. Special plastic injection technologies applied to the development of active packaging alternative to the can containers.
10.30 hr		<b>DESCANSO/ BREAK</b>
11.00 hr		Control de sustancias bioactivas liberadas por los envases alimentarios. Testing of bioactive substances release from food packages.
11.30 hr	<b>Coffee Break</b>	Sistemas de barrera activos y pasivos para el mejor funcionamiento del envase: Aplicaciones, Desarrollos y Marco Legal. Passive and Active Barrier systems for the best packaging performance: Applications, Developments and Legal Frame.
12.00 hr		Envases barrera de PET para alimentación. Food PET barrier containers.
12.30 hr		<b>MESA REDONDA/ ROUND TABLE MEETING</b>
13.00 hr	<b>Reanudación Ronda de Entrevistas FOOD BROKERAGE EVENT</b> <b>Following interviews Round FOOD BROKERAGE EVENT</b>	Charla de clausura : Posibilidades de cooperación con Rumanía en investigación alimentaria. Possibilities of cooperation with Romania in food research Claudia MOSOIU, National Contact Point Bio Romania.
13.30 hr		
14.00 hr	<b>Almuerzo Grupos Temáticos AGRO y BIO / Thematic Groups AGRO and BIO Lunch</b>	
<b>TARDE / AFTERNOON</b>		
15.30 hr	<b>Reunión Grupo Temáticos AGRO y BIO</b> <b>Meeting Thematic Groups AGRO and BIO</b>	