

Organizan:



AEAZN

Asociación Española de
Autocontrol de Zumos y Néctares

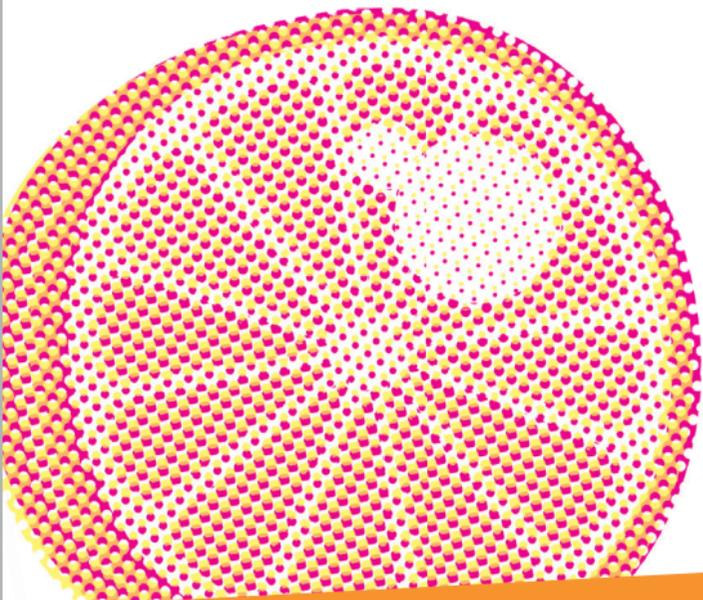
La Asociación Española de Fabricantes de Zumos (Asozumos) y
la Asociación Española de Autocontrol de Zumos y Néctares (AEAZN)
tienen el placer de invitarle al

Seminario sobre calidad e innovación en el sector de zumos y néctares

Jueves, 16 de noviembre 2017

Hotel Catalonia Atocha
Calle Atocha, 81 - Madrid

S.R.C. Agrifood Comunicación
Teléfono: 91 222 80 07
e-mail: prensa@asozumos.org



Programa de la jornada



AEAZN

Asociación Española de
Autocontrol de Zumos y Néctares

- 9:00 Recepción y acreditación de los asistentes
- 9:15 Apertura oficial y bienvenida al seminario
D. Ricardo Moreno. Presidente de AEAZN o **D. Javier Lorenzo.** Presidente de ASOZUMOS
D^a. Teresa Robledo. Directora ejecutiva de la AECOSAN
- 9:45 Seguridad, calidad y autenticidad de materias primas en los zumos de fruta. Situación actual
D^a. Aintzane Esturo. Directora técnica y responsable de comunicación de SGF
- 10:15 Resultados de la campaña española de autocontrol de AEAZN 2017
D^a. Begoña Landajo. Secretaria Técnica de AEAZN
- 10:45 Potencial de la tecnología de homogenización por ultra altas presiones (UHPH) en la elaboración de zumos y productos derivados
D^a. Saioa Álvarez. Investigadora de Nuevos Alimentos. Centro Tecnológico AZTI
- 11:15 Pausa-Café
- 11:45 Retos del sector de los zumos y néctares en Europa
D. José Jordão. Presidente de AIJN
- 12:15 Análisis del riesgo como garantía de seguridad alimentaria en Europa
D. Victorio Teruel. Subdirector general de Promoción de Seguridad Alimentaria
- 12:45 Tendencias en el envase y medioambiente
D. Miguel Granado. Gerente de marketing de TETRAPAK
- 13:15 La calidad del sector de los zumos y néctares y su comunicación al consumidor
D^a. Laura Gil. Departamento de comunicación de Asozumos
- 13:30 Conclusiones y clausura del seminario
D. Javier Lorenzo. Presidente de Asozumos / **D. Ricardo Moreno.** Presidente de AEAZN
D. Fernando Burgaz. Director general de la Industria Alimentaria (MAPAMA)
Cóctel y degustación de zumos