

TAULA RODONA SOBRE INNOVACIÓ I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Aquest any la **Setmana de la Ciència** té com a temes centrals els conceptes d'evolució, creativitat i innovació. És per això que aquesta taula rodona es dedica a la innovació en els productes alimentaris i la seguretat. En aquesta jornada s'exposaran les **últimes novetats en envasos que la indústria alimentària utilitza (envasos actius i intel·ligents)**, envasos que refreden, que escalfen, que ens indiquen si s'ha trencat la cadena del fred, que augmenten la duració dels productes i d'altres. També podrem conèixer en que consisteix la **innovació en productes alimentaris** amb la experiència pràctica d'una empresa familiar que al 2006 va guanyar el Premi Innoval de Fira Alimentària i per últim, l'**Agència de Protecció de la Salut** ens exposarà com es realitza el control oficial dels establiments alimentaris i com està evolucionant aquest control amb la utilització de noves eines com **l'auditoria del control oficial**.

Lloc de realització: Sala d'actes del Col·legi Oficial de Veterinaris de Girona.
C. Cor de Maria, 10 17002 – Girona

Data: Dijous, **19 de novembre** a les **7h de la tarda**.

Amb la participació de:

- **Enric Riera**, químic assessor del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari) de la Universitat Politècnica de Catalunya: Envasos intel·ligents i envasos actius.
- **Jaume Juher**, director del departament de I+D+I de Mas Pares: El disseny de nous productes alimentaris artesanals i la seguretat alimentària
- **Lluís Aragones**, Agència de Protecció de la Salut: Noves eines en el control de les indústries alimentàries: les auditories de control oficial
- **Isidre Ferran**, vicepresident d'AVHIC, com a moderador

ASSISTÈNCIA LLIURE PRÈVIA INSCRIPCIÓ

Per afavorir l'intercanvi d'experiències i informacions entre els assistents, un dels objectius principals d'AVHIC, a l'acabar l'acte s'oferirà un berenar on podrem continuar les converses.