

## Difusión madri+d

### Informe de Vigilancia Tecnológica sobre “Tecnologías de envasado en atmósferas protectoras”

Los cambios en el estilo de vida de los países industrializados han forzado la aparición de nuevas tendencias en el consumo de alimentos, con una acentuada tendencia hacia el consumo de productos frescos y “naturales”, es decir con menores contenidos de aditivos y conservantes o totalmente libres de ellos.

Pero asimismo se ha incrementado de forma muy notable el consumo de productos “listos para consumo” de rápida preparación, los platos precocinados.

En respuesta a estas tendencias, la industria agroalimentaria ha desarrollado e implementado tecnologías de producción y conservación que garantizan la calidad alimentaria y prolongan su vida útil.

Estas “Tecnologías de envasado en atmósfera protectora” se aplican en multitud de productos y procesos, conservando en gran medida las cualidades organolépticas de los alimentos y prolongan su vida comercial en hasta dos y tres veces el tiempo que se lograría con tecnologías convencionales.

La Comunidad de Madrid, en la que apenas queda agricultura, es, sin embargo, uno de los principales centros europeos de transformación y distribución de alimentos y cuenta con un amplio mercado con capacidad de adquisición sobre este tipo de productos, que requieren tecnologías avanzadas para su elaboración, conservación y distribución.

Conscientes de estas especiales características y su importancia, en la Comunidad de Madrid, y con un apoyo especialmente directo, constante y cohesionador por parte de la **Dirección General de Universidades e Investigación**, a través del **Círculo de Innovación de Medio Ambiente y Energía del Sistema madri+d**, y en cooperación con CEIM, hemos publicado un Documento de Vigilancia Tecnológica (Nº 3 de esta serie) titulado “Tecnologías de envasado en atmósfera protectora”

El Informe de Vigilancia Tecnológica sobre “Tecnologías de envasado en atmósfera protectora” hace un análisis de los principales grupos de tecnologías: aplicación de vacío, atmósfera controlada y atmósfera modificada, así como de los procesos y envases necesarios para su utilización en los diferentes tipos de productos.

El Informe va dirigido tanto a los subsectores industriales como a los investigadores, a los que propone áreas de investigación, y a las administraciones, a las que indica áreas de legislación y ayuda los diferentes sectores.

Como área fundamental, en la sesión de trabajo se presentará el **Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación (IMDEA Alimentación)**, en cuyo patronato están representados tanto las empresas y sectores industriales y los grupos de investigación

# Difusión madri+d

## Informe de Vigilancia Tecnológica sobre

### “Tecnologías de envasado en atmósferas protectoras”

24 de noviembre de 2006

Salón de Actos de CEIM (Diego de León, 50. MADRID)

#### AGENDA

	Recepción y Entrega de Documentación
11.30	Ricardo Oteros. Presidente de ASEACAM Clara Eugenia Núñez. Directora General de Universidades e Investigación
12.15	Luis Sánchez. Director General de Agricultura y Alimentación Panorama del sector alimentario en la Comunidad de Madrid
12.40	Rosario Martín de Santos Catedrática de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Círculo de Innovación de Biotecnología. UCM Presentación del estudio de Vigilancia Tecnológica “Tecnologías de envasado en atmósferas protectoras”
13.15	Elena Rodríguez Subdirectora de Producción. MRM-2, S.A.
13.340	Manuela Juárez Directora del Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación Estructura y objetivos del IMDEA Alimentación
14.00	Adriano García-Loygorri. Director. Fundación para el Conocimiento madri+d
14.15	Vino español

*Se ruega confirmación de asistencia*  
Elena Eizaguirre ([eeizaguirre@ceim.es](mailto:eeizaguirre@ceim.es))  
Tf. 91 411 53 17

Sistema  
madri+d

imdea