

FUNDACIÓN PRO REBUS ACADEMIAE



Entidades colaboradoras:
Instituto de la Ingeniería de España
Fundación Tecnología y Salud



REAL ACADEMIA DE INGENIERÍA

“DOS CASOS DE INNOVACIÓN
EN EL ENVASADO ASÉPTICO
DE BEBIDAS CARBONATADAS”

LOS MARTES DE LA RAI
Madrid, 13 de julio de 2010



FUNDACIÓN PRO REBUS ACADEMIAE



DOS CASOS DE INNOVACIÓN EN EL ENVASADO ASÉPTICO DE BEBIDAS CARBONATADAS

La Real Academia de Ingeniería coorganiza esta Sesión con el especial apoyo del “Instituto Tomás Pascual Sanz para la Nutrición y la Salud” para impulsar las relaciones entre el progreso tecnológico en la industria alimentaria y las innovaciones en el diseño de los equipos de preparación doméstica de alimentos.

Desde hace muchos años ha tenido lugar una fertilización cruzada entre ambos sectores de actividad. Tal es el caso del efecto que los frigoríficos y los hornos de microondas han tenido sobre la variedad de productos que la industria alimentaria ha venido ofreciendo o, en dirección opuesta, los nuevos productos y formas de cocinar que se han ido derivando del desarrollo por la industria alimentaria de técnicas como los alimentos al vacío, liofilizados o congelados.

Nuevas e interesantes oportunidades surgen del desarrollo del barril de cerveza doméstico, que constituye un primer paso para introducir al consumidor en nuevos métodos de preparar bebidas. Asimismo, el progreso de la microingeniería va haciendo posible el hogar robótico, donde hay un espacio para equipos sofisticados de preparación de alimentos. Uno de los problemas a resolver es el de la degradación microbiana de alimentos sensibles, que requiere en dichos equipos un diseño capaz de soportar una esterilización rápida y completa.

La Academia apunta con esta Sesión a explorar el espacio que en la domótica del hogar puede ocupar la robotización de su cocina.

**Entrada libre hasta completar el aforo.
Imprescindible reservar plaza.**

REAL ACADEMIA DE INGENIERÍA
secretaria@real-academia-de-ingenieria.org
teléfono: 91 528 20 01 / fax: 91 364 55 48
C/ Don Pedro, 10 - 28005 Madrid
www.real-academia-de-ingenieria.org

PROGRAMA

18:00 h Apertura
D. Aníbal R. Figueiras Vidal
Presidente
Real Academia de Ingeniería

D. Ricardo Martí-Fluxá
Presidente
Instituto Tomás Pascual Sanz para la Nutrición
y la Salud

18:15 h Presentación de la Sesión
D. Jaime Conde Zurita
Académico de Número
Real Academia de Ingeniería

18:25 h Ponencias

- TECHNOLOGICAL DEVELOPMENTS IN DRAUGHT BEER DISPENSING AT HOME

Mr. Harold Vlooswijk
Senior Scientist and inventor of the Heineken DraftKeg
Heineken

- MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS IN ASEPTIC FILLING OF SENSITIVE FOOD PRODUCTS

Dr. Sven Fischer
Research Director
Krones

19:25 h Debate / Coloquio

20:00 h Clausura de la Sesión