



CONFERENCIA FINAL SUSMILK:

SOLUCIONES PARA LA FABRICACIÓN SOSTENIBLE DE LÁCTEOS



22 y 23 de septiembre de 2016

SANTIAGO DE COMPOSTELA, ESPAÑA

FEUGA - Avenida Lope Gómez de Marzoa, s/n. Campus Vida

en colaboración con



El proyecto SUSMILK ha recibido financiación del Séptimo Programa Marco de Investigación y Desarrollo Tecnológico de la Unión Europea bajo el acuerdo de subvención nº 613589



INTRODUCCIÓN/ CONTEXTO

En la industria alimentaria europea, el sector lácteo representa el 13% del total de la facturación y el 10% de la tasa de empleo. Además, la industria láctea suministra productos que favorecen la salud y el bienestar, ayuda al desarrollo sostenible de las zonas rurales y contribuye a una mejor gestión del territorio. Esta relevancia económica, medioambiental y social hace de la **sostenibilidad un reto estratégico para la industria.**

Las empresas necesitan entender mejor esta situación y encontrar apoyo para el desarrollo de posibles soluciones. ¿Cómo afecta la sostenibilidad a la competitividad? ¿A través de qué medios puedes afrontar este reto? ¿Cómo acceder a tecnologías y desarrollos sostenibles para la fabricación de lácteos? ¿Cómo ahorrar recursos?

La **conferencia final SUSMILK “Soluciones para la fabricación sostenible de lácteos”** responde a estas preguntas, ofreciéndote las siguientes oportunidades:

Conferencias: diferentes expertos presentarán soluciones y tecnologías para un desarrollo sostenible de tu empresa que te permitirán, entre otras cosas, ser más independiente energéticamente. La biotecnología, las tecnologías de calor y frío, la reutilización de agua sobrante o la pre-concentración de leche, se encuentran entre las soluciones que se propondrán durante este evento de dos días de duración.

Sesión de posters: presentación de resultados de proyectos, publicaciones técnicas, desarrollos tecnológicos y otros conocimientos relevantes. Los asistentes pueden participar en esta sesión, enviando un resumen de su poster antes del 31 de julio. Más información: www.susmilk.com

B2B matchmaking: durante reuniones “B2B”, los asistentes podrán establecer contactos informales para intercambiar ideas y debatir soluciones. Salvo que expresamente así lo indiques en el formulario de inscripción, la organización incluirá tu nombre, el nombre de tu empresa o institución y tu e-mail en la lista de participantes. Para la celebración de estas reuniones estarán disponibles varias salas.

Visitas técnicas a las instalaciones de dos socios SUSMILK:

- **Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias, Universidad de Santiago de Compostela:** visita guiada a la planta piloto y a los laboratorios de análisis de calidad. <http://aplta.es>
- **Feiraco Sociedad Cooperativa Galega:** conoce el funcionamiento de los enfriadores por absorción desarrollados en esta cooperativa láctea dentro del proyecto SUSMILK. <http://feiraco.es/en>

A QUIÉN VA DIRIGIDO

- Industria láctea europea, incluyendo a ganaderos y cooperativas
- Asociaciones, plataformas y clusters
- Proveedores de tecnología
- Investigadores
- Administración
- Medios de comunicación especializados
- Otra industria interesada en la sostenibilidad

EN LA CONFERENCIA, PODRÁS

- Entender cómo un enfoque sostenible puede hacer más competitiva tu empresa
- Conocer iniciativas institucionales de apoyo para una mejor gestión de los retos medioambiental y de sostenibilidad
- Descubrir nuevas tecnologías y tendencias industriales para el uso eficiente de recursos en el tratamiento de la leche
- Optimizar tus ahorros a través de un mejor uso del agua y la energía
- Ampliar tu red europea de contactos dentro del sector lácteo

DÍA 1. JUEVES

22 de septiembre de 2016

CONFERENCIAS TÉCNICAS*

09:00 – 09:30

Registro y recogida de documentación

BIENVENIDA

09:30 – 09:45

Francisco Javier Pereiro

Director General. Fundación Universidad-Empresa Gallega (FEUGA)

Prof. Dr. Göрге Deerberg

Coordinador del proyecto SUSMILK. Instituto Fraunhofer de Medio ambiente, Seguridad y Tecnología energética UMSICHT (Fraunhofer UMSICHT)

Piercristiano Brazzale

Miembro del Comité de Coordinación de Ciencia y Programación. Federación Internacional Láctea (FIL-IDF)

EL RETO DE LA SOSTENIBILIDAD

09:45 – 10:30

Una iniciativa global encaminada hacia la sostenibilidad: el Marco para la Sostenibilidad Láctea (DSF)

Brian Lindsay. Director de Desarrollo. Programa para la Acción Láctea Global (GDAA)

10:30 – 11:00

Uniando sostenibilidad y competitividad en la industria láctea

Piercristiano Brazzale. Proprietario. Brazzale Spa y Orrero

11:00 – 11:30

Pausa-café con B2B matchmaking y sesión de posters

SOLUCIONES SOSTENIBLES

11:30 – 12:00

Biotecnología al servicio de la sostenibilidad en el sector lácteo

Javier Echevarría. Director General. Biopolis

12:00 – 12:30

Eficiencia de procesos en la industria láctea para reducir el consumo de agua y energía

ENREMILK - *Ana Lucia Vásquez-Caicedo*. Deputy Head of Department. Fraunhofer IGB

ENTHALPY - *Xavier Felipe*. Food Technology Researcher. IRTA

12:30 – 13:00

Re-diseño de la industria láctea para una producción sostenible: visión general del proyecto SUSMILK

Dr. Christoph Glasner. Gestor del proyecto SUSMILK. Fraunhofer UMSICHT

13:00 – 14:00

Comida con B2B matchmaking y sesión de posters

* Interpretación simultánea en inglés y español

SESIONES PARALELAS

14:00 – 16:30

**Re-diseño de la industria láctea para una producción sostenible:
aplicaciones piloto de SUSMILK**

WS1. Tecnologías de calor y frío

Sistema de calor solar: Queizuar, Solarfocus

Bombas de calor: Karwendel, Simaka

Enfriadores por absorción: Feiraco, Parker

Moderador: *Ana Muñiz*

WS2. Tecnologías de producto

Ahorro/tratamiento de agua: KTU, LNEG, USC

Pre-concentración de leche: Wiegert, Acram, UNIPR

Moderador: *Marco Battistella*

WS3. Simulación/análisis

Análisis del Ciclo de Vida: ESU-services

Análisis de exergía: Richtvert

Modelo de industria láctea verde: LNEG, Fraunhofer

Moderador: *Norbert Reichl*

16:30 – 17:00

Conclusiones y cierre del día 1

18:00

Punto de encuentro en el hotel

18:00 – 20:00

Visita guiada a Santiago de Compostela (Inglés)

20:00

Cena (self-pay)

DÍA 2. VIERNES 23 de septiembre de 2016

VISITAS TÉCNICAS

08:00

Recogida en el hotel y traslado a APLTA

10:00 – 12:00

**Visita al Aula de Productos Lácteos y
Tecnologías Alimentarias (APLTA)**

12:00 – 14:00

Comida / Traslado al aeropuerto

14:00 – 16:00

Traslado a Feiraco Sociedad Coop. Galega

16:00 – 17:30

Visita a Feiraco

17:30 – 18:15

Traslado al hotel / aeropuerto



CONFERENCIANTES PRINCIPALES



Brian Lindsay / Brian es el Director de Desarrollo del Marco para la Sostenibilidad Láctea (DSF), iniciativa del Programa para la Acción Láctea Global (GDAA) lanzado en noviembre de 2013. Brian también coordina el trabajo de la Plataforma para una Agricultura Sostenible relacionado con la industria láctea sostenible y la ganadería. Ha sido presidente (durante dos períodos) del Comité Permanente de Medio ambiente de la Federación Internacional Láctea (IDF) y ha participado, también durante dos mandatos, en el Comité de Coordinación de Ciencia y Programación de IDF.



Piercristiano Brazzale / Piercristiano tiene una amplia experiencia en gestión de plantas lácteas en Italia, la República Checa y Brasil. Desde 2010 ha diseñado y gestionado diferentes proyectos medioambientales, entre los que cabe destacar el primer cálculo de huella hídrica para una variedad específica de queso (Gran Moravia), la construcción de una planta de biogás o la instalación de cogeneradores en varias plantas de su empresa. Desde septiembre de 2015 es responsable de medioambiente del Comité de Coordinación de Ciencia y Programación de FIL-IDF.



Javier Echevarría / Director General de Biopolis S.L., empresa de biotecnología que ofrece servicios de I+D y producción para la industria agroalimentaria. Javier lidera a un equipo de trabajo que desarrolla soluciones sostenibles para la mejora de los procesos alimentarios, a través, por ejemplo, de la reutilización y recuperación de residuos y subproductos en la industria alimentaria. Cuenta con una amplia experiencia en el sector lácteo como director de I+D así como director técnico en empresas tales como Grupo Leyma-RAM, Grupo Leche Pascual o Corporación Alimentaria Peñasanta – CAPSA.



Christoph Glasner / Christoph finalizó en 2005 sus estudios de ingeniería mecánica, en la especialidad de ingeniería de procesos. En 2009 obtuvo su doctorado en el ámbito de la filtración de aceite con varias tecnologías de separación y membranas. Desde 2009 es científico senior en el instituto Fraunhofer UMSICHT, en el campo de biomasa y gestión y tratamiento de agua en combinación con recuperación de calor. Actualmente es el responsable de proyectos internacionales relacionados con la utilización de biomasa y procesos alimentarios.



Ana Lucia Vásquez-Caicedo / Ana Lucia se licenció en tecnologías y ciencias de la alimentación en la Universidad de Arkansas y cursó sus estudios de doctorado en la Universidad de Hohenheim. En el año 2009 se incorporó al instituto Fraunhofer IGB, en el que lidera el grupo “Tecnologías asépticas” centrado en el desarrollo de procesos para la estabilización de alimentos y la fabricación de ingredientes cosméticos. Ana Lucía ha realizado diferentes análisis de riesgo y evaluaciones de impacto de la introducción de nuevas tecnologías en varios sectores agroalimentarios: industria frutihortícola, panadería, bebidas y sector lácteo.



Xavier Felipe / Xavier obtuvo su doctorado en 2005 con una tesis sobre el efecto de la aplicación de procesos de alta presión en el tratamiento de proteínas de la leche, especializándose posteriormente en leche, productos lácteos y leches de origen vegetal. Desde 2002 Xavier es investigador de tecnología de los alimentos en el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA).

PROYECTOS

Proyectos financiados por el Séptimo Programa Marco de I+D+i. Agricultura y Pesca, y Biotecnología (KBBE). "Convocatoria 2013.2.5-02: Ahorro de agua y energía para procesamiento de alimentos eficiente en cuanto a los recursos".

SUSMILK

Re-diseño de la industria láctea para una producción sostenible de leche: desarrollo de tecnologías para el uso eficiente de recursos en la industria láctea en base a adaptación de tecnologías existentes, con el objetivo de mantener la competitividad del sector en base al ahorro de agua y energía: sistemas de calor solar, bombas de calor, enfriadores por absorción, tratamiento de agua o pre-concentración de leche, así como evaluación del ciclo de vida, exergía o el modelo de industria láctea verde.

www.susmilk.com

ENREMILK

Ingeniería integrada para la reducción del consumo de agua y energía en el tratamiento de la leche y validación de su implementación en otros sectores alimentarios: el proyecto busca conseguir ahorros significativos de agua y energía en los procesos de producción de mozzarella y leche en polvo. La optimización e implementación de nuevas tecnologías aspira a asegurar beneficios para productores y fabricantes de equipamiento, al tiempo que se cumple una producción sostenible.

www.enremilk.eu

ENTHALPY

Uso de procesos de desecación para ahorrar energía y agua, dando lugar a una mejora de la eficiencia de procesos en el sector lácteo: innovaciones y producción de concentrados lácteos secados por atomización, específicamente con un proceso de pre-tratamiento de la leche más eficiente, la eliminación de partículas finas durante el secado spray, así como la recuperación de calor y agua presente en los procesos de secado y limpieza .

www.enthalpy-fp7.eu

INSCRIPCIÓN INFORMACIÓN

Cumplimenta el formulario de inscripción disponible en www.susmilk.com

Plazo límite de inscripción: **31 de agosto de 2016.**

CONTACTO 1

Ana Muñoz Alonso - FEUGA, España

amuniz@feuga.es

+34 647 566 456

(Responsable de la conferencia)

CONTACTO 2

Norbert Reichl - FPI, Alemania

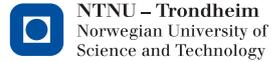
norbert.reichl@foodprocessing.de

CONTACTO 3

Marco Battistella - T2I, Italia

marco.battistella@t2i.it

SOCIOS



Industry



Dairy



LCA & Diss.

