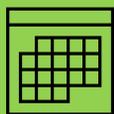


# CURSO SOBRE FILTRACIÓN TANGENCIAL

## SEMINARIO SOBRE FILTRACIÓN TANGENCIAL APLICADA A LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA (ZUMOS, VEGETALES Y PROTEINAS)



6 / 11 / 24



09:00 – 17:00



IRTA  
FRUITCENTRE  
(Lleida)

La filtración tangencial es una tecnología avanzada y eficiente para el tratamiento de fluidos, ampliamente utilizada en la industria agroalimentaria para la separación y purificación de líquidos.

En este curso especializado, los participantes aprenderán los fundamentos de la filtración tangencial, tipos, aplicaciones tradicionales, así como las últimas novedades en procesos en la industria agroalimentaria (zumos, vegetales y proteínas).

CAPERVA, conjuntamente con PCI MEMBRANES y el IRTA, os invita a participar en este evento en las instalaciones del Fruitcentre del IRTA (Lleida), donde además de las presentaciones, contaremos con equipos pilotos realizando dos procesos con producto real.

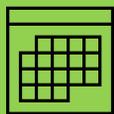
### OBJETIVOS:

Profundizar en la tecnología de filtración tangencial y en sus aplicaciones tradicionales, pero también en las más novedosas, en la industria agroalimentaria.

### DIRIGIDO a:

Investigadores, ingenieros de procesos, responsables de proyectos, del desarrollo de procesos y producción, así como cualquier persona interesada en desarrollar y operar nuevos procesos

# CURSO SOBRE FILTRACIÓN TANGENCIAL



6 / 11 / 24



09:00 – 17:00



IRTA  
FRUITCENTRE  
(Lleida)

Curso presencial y gratuito. Plazas limitadas, bajo inscripción y confirmación.

## Agenda:

- **Introducción** a la Filtración Tangencial
- **Comparación** de diferentes tipos de **membranas**
- **Aplicaciones**
  - Clarificación, Concentración, Separación, Otros
- **Aplicaciones en alimentación** (zumos de frutas, vegetales, proteínas)
  - Clarificación de zumos de frutas.
  - Concentración de zumos de frutas
  - Reducción de contenido en azúcar en zumos de frutas
  - Separación / clarificación / concentración de proteínas
  - Reutilización de aguas en la industria alimentaria
    - Agua de condensados
    - Agua de lavado de frutas
- **Lavado y conservación de membranas**
- **Visita a laboratorios del IRTA**
  - Pruebas in situ de Clarificación y Concentración de zumos de frutas

[\*\*REGISTRO AQUÍ\*\*](#)

# CURSO SOBRE FILTRACIÓN TANGENCIAL

## CONOCE A NUESTROS PONENTES:



### Josep Arcarons Arrebola

Gerente de Ventas con más de 25 años de experiencia en la industria, supervisa el área de ventas en **Caperva Filtration**, ayudando a los clientes con su experiencia en procesos de filtración.



### Paolo Sudati

Project and Key Account Manager en PCI, con 20 años de experiencia en el campo de la filtración por membrana tangencial. Responsable de mejorar la experiencia del cliente gracias a los productos únicos de PCI Membranes y su conocimiento especializado en aplicaciones para los mercados de alimentos, biotecnología, industrial y de agua.



### Dra. Ingrid Aguiló

Doctora en sistemas agrícolas, forestales y alimentarios, trabaja en **IRTA**, ha liderado y participado en numerosos proyectos de I+D, incluyendo iniciativas nacionales y europeas. Ha coordinado proyectos como EU-AGRIMAX y LOCALNUTLEG. Autora de 83 publicaciones científicas, se dedica a transferir conocimientos y promover el uso de cultivos locales.



### Dra. Maribel Abadías

Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, trabaja en el Fruitcentre, centro del **IRTA** localizado en Lleida. Ha liderado y participado en numerosos proyectos de I+D autonómicos, nacionales y europeos. Investigadora principal del proyecto SOSPROT. Autora de 110 publicaciones científicas relacionadas con la microbiología de productos vegetales frescos y procesados.



### Clàudia Morte Vilches

Responsable de I+D, licenciada ciencia y tecnología de alimentos, gestiona el Departamento de I+D y equipos piloto en **Caperva**. Además, realiza pruebas piloto y de rendimiento tanto en las instalaciones de **Caperva** como en las de sus clientes.