



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI FOGGIA



UNIVERSIDAD
DE CORDOBA

5º Curso Europeo en

CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS DE IV GAMA



Berlin, Alemania
6-8 Febrero 2012

PROGRAMA DEL CURSO

DIA 1 - Febrero 6, 15 - 17 horas

- Introducción a la calidad y a los factores que le afectan en los productos de IV gama
- Fisiología y bioquímica de los productos cortados
- Tratamientos para preservar la calidad
- *Coffee break*
- Tecnología de los productos de IV gama: operaciones unitarias
- Proyectos de las plantas de procesamiento
- Discusión

DIA 2 - Febrero 7, 9 - 19 horas

- Deterioro y microorganismos patógenos: biología y control
- Análisis microbiológicos e implicaciones para los productos de IV gama
- Efecto de la temperatura sobre la calidad y el almacenamiento
- *Coffee break*
- Refrigeración para preservar la calidad y la seguridad
- Equipamientos de líneas de procesamiento
- Discusión
- *Lunch break*
- Higiene de las instalaciones y de los trabajadores
- Sanidad del agua: utilización del cloro y sustancias alternativas
- Efecto de la atmósfera modificada sobre la calidad
- *Coffee break*
- Embalaje en atmósfera modificada: tecnología y selección de film plásticos
- Reglamentación de los productos de IV gama en los principales países EU
- Gestión de la seguridad
- Discusión

DIA 3 - Febrero 8, 9- 13 horas

- El brote de *E. coli* del 2011 en Alemania
- Aplicación de la tecnología de información para preservar la calidad y la seguridad a lo largo de la cadena
- Consideraciones sobre la manipulación y el procesamiento: hortalizas de hoja y de tallo
- *Lunch break*
- Consideraciones sobre la manipulación y el procesamiento: tomates, pimientos y melones
- Consideraciones sobre la manipulación y el procesamiento: frutas de IV gama
- Necesidades futuras en I&D
- Resumen de la discusión, Evaluación, Entrega de Certificados

Patrocinadores:



EUROPEAN PARLIAMENT
Committee on Agriculture and Rural Development



Regione Puglia
Assessorato alle Risorse
Agroalimentari



FONDAZIONE
DIETA
MEDITERRANEA
ONLUS



Accademia
dei Georgofili



Sponsor Técnico:



Planeado en ocasión de FRESHCONEX/FRUIT LOGISTICA, el mayor evento relacionado con los productos frescos, el curso representa una gran oportunidad para enriquecer la experiencia de la Exposición con una formación de calidad

QUIEN DEBERÍA ATENDER

El programa está dirigido a empleados de la industria de frutas y hortalizas frescas y procesadas y es de interés para científicos e ingenieros del sector alimentario, personal de control de calidad y desarrollo de nuevos productos. El curso es útil para los representantes del sector I&D, estudiantes, Instituciones, industrias alimentarias y proveedores (de embalajes, materiales vegetales, equipos)

UBICACIÓN

Messe Berlin Exhibition Grounds, Berlin - Alemania

INFORMACIÓN Y INSCRIPCIÓN

Visitar el sitio <http://www.agraria.unifg.it/postharvest> o enviar un mail a la dirección postharvest@unifg.it

INSTRUCTORES

- F. Artes-Hernandez, Universidad Politécnica de Cartagena, Spain
- J. Brecht, University of Florida, USA
- M. Cantwell, University of California, USA
- L. Cisneros-Zevallos, Texas A&M, USA
- G. Colelli, University of Foggia, Italy
- D.E. Gombas, United Fresh, USA
- G. Gallerani, Macé Fruit srl, Italy
- M.I. Gil, CEBAS-CSIC, Murcia, Spain
- A.A. Kader, University of California, USA
- E. Nardone, N2N Global, Longwood, FL USA
- M.T. Sanchez, Universidad de Córdoba, Spain
- T. Suslow, University of California, USA



Coordinadores del curso: G. Colelli & A.A. Kader

Media Partner: **fresh convenience**
magazine