

CURSO
NUEVAS TENDENCIAS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS: CALIDAD Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ejea de los Caballeros (Zaragoza), 17, 18, 19, 20 y 21 de julio de 2006

Dirigido por Dr. Rafael Pagán Tomás, Profesor Titular de Tecnología de los Alimentos.
Universidad de Zaragoza

Objetivos del curso

1) Ofrecer una rápida visión sobre los métodos de conservación actualmente empleados en la mayoría de los alimentos que habitualmente consumimos, sus ventajas y limitaciones, de modo que el alumno pueda comprender la demanda que hoy existe por el desarrollo de nuevos métodos de conservación, más seguros y respetuosos con la calidad sensorial y nutricional de los alimentos.

2) Describir las nuevas tecnologías de conservación de los alimentos que actualmente se encuentran en fase de desarrollo o cuya implantación es hoy en día una novedosa realidad en la industria alimentaria: altas presiones hidrostáticas, pulsos eléctricos de alto voltaje, ultrasonidos, radiaciones ionizantes, antimicrobianos naturales, atmósferas modificadas y procesos combinados. Evaluar sus posibles aplicaciones, comprendiendo las ventajas y

limitaciones que presentan.

Duración 30 horas

Destinatarios Investigadores, estudiantes de doctorado y alumnos de últimos cursos de licenciatura relacionados con el campo de la ciencia de los alimentos (medicina, veterinaria, biología, química, ciencia y tecnología de los alimentos, nutrición humana y dietética, ingenieros técnicos agrícolas, agrónomos, etc.); representantes y personal cualificado de industrias agroalimentarias; y ciudadanos interesados por la calidad y seguridad de los alimentos.

Reconocimiento de créditos Reconocido como 3 créditos de libre elección en la Universidad de Zaragoza.

Procedimientos de evaluación Mediante la realización de dos tests que se formularán a lo largo del curso sobre las principales cuestiones que hayan sido discutidas en el mismo.

recio de la matrícula

Tarifa general: 40 Euros

Tarifa especial: 80 Euros

La tarifa general incluye el derecho de participación en las sesiones del Curso.

La tarifa especial incluye:

- Participación en las sesiones del curso.
- Alojamiento y manutención becados por las entidades organizadoras (plazas limitadas: asignadas por orden de inscripción).
- Desplazamiento en autobús Zaragoza-Ejea el miércoles 5 de julio y regreso el viernes 7 de julio (Para utilizar este servicio será necesario reservar plaza enviando un mensaje a cex@unizar.es).

Aulas y Alojamiento

Aula

Centro Cívico Cultural

Paseo del Muro nº 22-24

Ejea de los Caballeros (Zaragoza)

Alojamiento:

Albergue-Residencia Juvenil "El Villés"

C/ Bomberos, s/n. Ejea de los Caballeros (Zaragoza)

Programa del curso

Lunes, 17 de julio

10,30 h. **Presentación del curso. Seminario de evaluación inicial: ¿Qué métodos se han utilizado para garantizar la conservación de estos alimentos?** Rafael Pagán Tomás (Universidad de Zaragoza).

12,30 h. **Agentes de alteración de alimentos.** Pilar Mañas Pérez (Universidad de Zaragoza).

16,30 h. **Métodos tradicionales de conservación de alimentos.** Rafael Pagán Tomás.

Martes, 18 de julio

9,00 h. **Cadena Alimentaria: riesgos sanitarios y soluciones tecnológicas.** Santiago Condón Usón (Universidad de Zaragoza).

10,30 h. **Tecnología de irradiación con electrones de alta energía.** Olga Melero Morales (Ionmed Esterilización, S.A.).

12,30 h. **Aplicaciones industriales de las altas presiones.** Carole Tonello (NC Hyperbaric).

16,30 h. **Conservación de alimentos mediante pulsos eléctricos de alto voltaje.** Javier Raso Pueyo.

Miércoles, 19 de julio

9,00 h. **Visita a la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Facultad de Veterinaria. Ignacio Álvarez Lanzarote, Javier Raso Pueyo y Rafael Pagán Tomás.

12,30 h. **Microbiología predictiva.** Ignacio Álvarez Lanzarote (Universidad de Zaragoza).

16,30 h. **Aplicaciones de la microbiología predictiva a la conservación de los alimentos I.** Javier Raso Pueyo e Ignacio Álvarez Lanzarote.

18,00 h. **Aplicaciones de la microbiología predictiva a la conservación de los alimentos II.** Javier Raso Pueyo e Ignacio Álvarez Lanzarote.

Jueves, 20 de julio

10,30 h. **Conservación de alimentos mediante atmósferas modificadas.** Pilar Mañas Pérez.

12,30 h. **Conservación de alimentos mediante antimicrobianos naturales.** Alfredo Palop Gómez (Universidad Politécnica de Cartajena).

16,30 h. **Conservación de alimentos mediante procesos combinados.** Pilar Mañas Pérez.

Viernes, 21 de julio

10,30 h. **Conservación de alimentos mediante ultrasonidos: Manotermosonicación.** Ignacio Álvarez Lanzarote (Universidad de Zaragoza).

12,30 h. **Conservación de alimentos mediante pulsos de luz y radiación ultravioleta.** Enrique Palou (Universidad de las Américas. Puebla. Méjico).

16,30 h. **Alimentos mínimamente procesados y refrigerados.** Raquel Virto Resano (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria - CNTA).