

CURSO INTERNACIONAL

ACTUALIZACIÓN EN PRETRATAMIENTOS Y PROCESOS APLICADOS A FRUTAS Y HORTALIZAS

Conferencistas Internacionales

Dr. Marco Dalla Rosa

Università degli Studi di Milano, Italia

María Soledad Hernández

Universidad Nacional de Colombia

PRESENTACIÓN

El Programa RED REGIONAL ANDINA PARA EL FORTALECIMIENTO DE INSTITUCIONES PÚBLICAS QUE OPERAN EN EL SECTOR DE LAS CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, financiado por la Dirección General para la Cooperación al Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia a través del IILA, en su segundo año de actividades tiene contemplada la realización de cursos que consideran las condiciones de calidad de la producción agro-alimentaria y de tecnología de alimentos locales, su evolución y las necesidades propias de cada país respecto a los estándares internacionales. La Región Andina cuenta con gran potencialidad en el campo de los alimentos, lo que hace que sea indispensable, no solo fortalecer sus capacidades y competencias existentes, sino conformar un grupo regional de cooperación, para que a través de la formación y el intercambio, se pueda promover el desarrollo regional en el tema de procesos de conservación y transformación de los productos alimenticios. La experiencia y los avances alcanzados por la Università Degli Studi di Milano serán compartidos con los profesionales de los países andinos.

Objetivo del curso

Profundizar en los conceptos fundamentales y lineamientos básicos para la aplicación de pretratamientos y procesos para la prolongación de vida útil y transformación de frutas y hortalizas, así como reconocer las tecnologías emergentes de mayor interés en el procesamiento de estos alimentos.

Perfil del participante

El curso está dirigido a profesionales en el área de ciencia y tecnología de alimentos que estén vinculados con el procesamiento de frutas y hortalizas.

Características del curso

Se desarrollarán conferencias magistrales, con presentaciones de estudios de caso y con la realización de una jornada práctica.

Instituciones de la Red Participantes

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Nacional de Colombia

Facultad de Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador

Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú

Instituto de Tecnología de Alimentos – ITA, Universidad Mayor Real y Pontificia San Francisco, Xavier de Chuquisaca, Sucre-Bolivia

Coordinadores del curso:

Dra. Rosa Raybaudi-Massilia Directora ICTA-UCV

rosa.raybaudi@ciens.ucv.ve

MSc. Zurima González Coordinadora Extensión ICTA-UCV

zurimag@gmail.com

MSc. Unai Emaldi Profesor-Investigador ICTA-UCV

uemaldi@gmail.com



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE CIENCIAS
INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



CURSO INTERNACIONAL

ACTUALIZACIÓN EN PRETRATAMIENTOS Y PROCESOS APLICADOS A FRUTAS Y HORTALIZAS

Caracas, Venezuela, 31 de enero al
4 de febrero 2011

RED REGIONAL ANDINA PARA EL FORTALECIMIENTO DE INSTITUCIONES PÚBLICAS QUE OPERAN EN EL SECTOR DE LAS CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Instituto Italo-Latinoamericano

Programa financiado por la Dirección General para la Cooperación al Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia a Través del IILA

Programa del Curso

1) Lunes 31 de Enero de 2011

Dra. María Soledad Hernández

La maduración: un conjunto de procesos sincrónicos que responden a factores intrínsecos y extrínsecos

- La respiración como eje central del metabolismo de productos hortofrutícolas
- El Etileno Hormona de la maduración
- Otros aspectos relacionados con la bioquímica de la maduración
- El daño por frío y otros agentes de tensión en los productos hortofrutícolas
- El estrés oxidativo, tensiones que generan el deterioro de los productos hortofrutícolas
- Estudio de caso: Manejo de una pasiflora en el comercio

2) Martes 01 de Febrero de 2011

MSc Unai Emaldi

Tratamientos térmicos previos al procesamiento de los vegetales, escaldado. Deshidratación como método de preservación.

Dra. Elba Sangronis

Experiencias en el desarrollo de nuevos productos de origen vegetal.

MSc. Zurima González

El análisis sensorial en la evaluación de la calidad de frutas y hortalizas.

Aplicaciones novedales de películas y recubrimientos comestibles:

Dra. María S. Tapia

Aplicación de películas y coberturas con probióticos.

Dra. Rosa Raybaudi-Massilia

Aplicación de coberturas comestibles con sustancias antimicrobianas para controlar microorganismos patógenos.

3) Miércoles 02 de Febrero de 2011

Dr. Marco Dalla Rosa

- Fundamentos para la aplicación de tecnologías alternativas.
- Altas presiones: alta, media, batch, continua. Principios físicos involucrados.
- Cinética química y microorganismos patógenos involucrados en el deterioro en los tratamientos a altas presiones.
- Efectos en las enzimas, en el estado físico de los alimentos según su composición.
- Aspectos Tecnológicos y constructivos.
- Ejemplos de aplicación en cadena de alimentos.

MSc. Unai Emaldi

Período práctico: Deshidratación

4) Jueves 03 de Febrero de 2011

Dr. Marco Dalla Rosa

- Otros tratamientos alternativos.
- Calentamiento volumétrico: Tratamiento óhmico. Principios físicos.
- Cinética del calentamiento e influencia en la calidad del alimento.
- Aspectos tecnológicos y constructivos.

- Ejemplos de la aplicación en las cadenas de alimentos.

MSc. Adriana Izquier

Sistema de pulsos de luz como tecnología innovadora para la preservación de alimentos.

Dra. Leymaya Guevara

Uso de extractos de orégano, laurel y romero como inhibidores del crecimiento de microorganismos patógenos en un sistema modelo vegetal

5) Viernes 04 de Febrero de 2011

Experiencias de los diferentes países integrantes de la Red en la conservación de frutas y hortalizas:

Experiencia Ecuador

Experiencia Bolivia

Experiencia Perú

Experiencia Colombia

Evaluación del evento

Conclusiones integrantes de la Red

Lugar del evento:

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Lomas de Bello Monte, calle Suapure, frente al Ramal 2.

Caracas- Venezuela.

Teif. 0058-212-7534403/7534743

Fax: 0058-212-7533871

