



Jornada sobre la Aplicación de las Altas Presiones a los Alimentos

Lunes 27 de junio de 2011

La tecnología de alimentos innova de forma continua, buscando aplicaciones que permitan la comercialización de alimentos cada vez más naturales y seguros.

El Procesado por Altas Presiones es una de las tecnologías más novedosas para la inactivación de microorganismos y enzimas en los alimentos procesados, implementándose con éxito en todo tipo de industrias alimentarias alrededor del mundo. Es un proceso respetuoso con el medioambiente que permite conservar al máximo las características nutricionales del alimento fresco y, sin duda, representa una alternativa real a los tradicionales tratamientos térmicos y/o químicos de conservación.

DIRIGIDO A

Profesionales, técnicos, investigadores y estudiantes del sector agroalimentario.

INSCRIPCIÓN

La inscripción ha de realizarse antes del 20 de junio de 2011 en el FAX (922 31 83 20) o correo electrónico (veap2011@ull.es), señalando el nombre de la persona asistente y el de la institución o empresa a la que pertenece. Junto con la inscripción se adjuntará la copia del pago de la inscripción (40 €) en la CC de la ULL 2065 0067 63 2904000165, indicando en el concepto «V Encuentro de Altas Presiones V-EAP Clave 1802261102».

La Facultad de Física de la ULL reconoce con 3 CLE la participación en el V-EAP.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Salón de actos de la Facultad de Física de la Universidad de La Laguna (ULL)
Av. Astrofísico Francisco Sánchez s/n, La Laguna, Tenerife

COLABORAN



9:00 - 9:20	Presentación del V Encuentro de Altas Presiones e Inauguración de la Jornada sobre la Aplicación de las Altas Presiones a los Alimentos Excmo. Sr. Presidente del Cabildo Insular de Tenerife D. Ricardo Melchior Navarro Excmo. Sr. Rector Magnífico de la ULL D. Eduardo Domenech Martínez D. Fernando Clavijo Batlle , Alcalde de San Cristóbal de La Laguna Dr. Valentín García Baonza , Coordinador Principal de MALTA Consolider Dra. Mónica González González , Coordinadora de la Jornada
9:25 - 10:05	La presión en tecnología de alimentos Dra. Bérengère Guignon , Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición ICTAN-CSIC
10:10 - 10:50	La temperatura en procesos con alta presión hidrostática en alimentos Dr. Pedro Sanz Martínez , Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición ICTAN-CSIC
10:55 - 11:25	Descanso
11:30 - 12:10	Microbiología bajo alta presión. Cómo los microorganismos son afectados por la presión y cómo pueden superarlo Dr. Jordi Saldo Periago , Centro Especial de Recerca Planta de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Autónoma de Barcelona CERPTA-UAB
12:15 - 12:55	Aplicación de ultra alta presión de homogenización a alimentos líquidos Dr. Martín Buffa Dunat , Centro Especial de Recerca Planta de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Autónoma de Barcelona CERPTA-UAB
13:00 - 13:30	Procesado por altas presiones (HPP) industrial: tendencias emergentes y aplicaciones alimentarias recientes D. Carlos de Celis Alonso , NC Hyperbaric S.A.
13:30 - 15:30	Degustación de alimentos procesados por altas presiones NC Hyperbaric S.A.

La Jornada sobre la Aplicación de las Altas Presiones a los Alimentos es una de las actividades del V Encuentro de Altas Presiones (V-EAP) que se celebrará en la Facultad de Física de la ULL del 27 junio al 1 julio 2011

Más información en: <https://webpages.ull.es/users/veap2011/index.html>

