



# innova 2007<sup>®</sup>

Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

## Curso Post-Simposio

Conservación de frutas y hortalizas mediante la aplicación de nuevas tecnologías

Docente: Dra. Olga Martín Belloso.

Universidad de Lleida, España.

11 y 12 de octubre, de 17 a 21 horas

Contenido:

1. Frutas y hortalizas frescas cortadas. Definición y propiedades.
2. Parámetros de calidad. Factores que influyen.
  - a. Condicionantes de materia prima.
  - b. Operaciones de acondicionamiento.
3. Estabilización físico-química.
  - a. Antioxidantes.
  - b. Estabilizantes de textura.
4. Seguridad microbiológica.
  - a. Tratamientos de higienización.
  - b. Antimicrobianos naturales.
  - c. Envasado y conservación.
5. Valor nutricional y bioactividad. Estrategias para su mantenimiento.
6. Otras alternativas de conservación. Recubrimientos comestibles.
7. Desarrollo de nuevos productos basados en frutas y hortalizas cortadas.

Informes e Inscripciones:

LATU – Secretaría Técnica

Avda. Italia 6201

Tel: 598-2-6013724 int 201 o 322

Fax 598-2-6018554

secretariatecnica@latu.org.uy



# innova 2007<sup>®</sup>

Tercer Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos



8, 9 y 10 de octubre de 2007

## LATU

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Av. Italia 6201

Montevideo, Uruguay

[www.latu.org.uy/innova](http://www.latu.org.uy/innova)

## AJINOMOTO<sup>®</sup>

Apoyan:





## LUNES 8

- 8:30 - 9:30 Acreditaciones
- 9:30 - 10:00 Inauguración
- 10:00 - 10:45 Conferencia inaugural: Iniciativa global de armonización  
**Huub Lelieveld**  
Unilever, Holanda
- 10:45 - 11:15 coffee break
- 11:15 - 12:00 Contraterorismo: la nueva realidad en seguridad alimentaria  
**Frank Busta**  
University of Minnesota, USA
- 12:00 - 12:45 La problemática de la inocuidad de alimentos mínimamente procesados y algunas estrategias para su control  
**Stella Alzamora**  
Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 12:45 - 14:30 almuerzo libre
- 14:30 - 15:15 Nuevas tecnologías para la producción de alimentos seguros  
**Glaucia Pastore**  
SBCTA - Sociedad Brasileira de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Brasil
- 15:15 - 16:00 El control de transferencia de masa en sistemas alimento-envase: una solución innovadora para mejorar la vida útil y la calidad nutricional  
**Stéphane Guilbert**  
INRA - L'Institut National de la Recherche Agronomique, Francia
- 16:00 - 16:30 coffee break
- 16:30 - 17:15 Evaluación de aptitud sanitaria y avances en aspectos legislativos de materiales en contacto con alimentos en Unión Europea y Mercosur  
**Alejandro Ariosti**  
INTI- Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina
- 17:15 - 18:00 Fronteras en el envasado de alimentos: envases activos e inteligentes  
**Joseph Hotchkiss**  
Cornell University, USA
- 18:00 Brindis de inauguración

## MARTES 9

- 9:00 - 9:45 Un modelo innovador de prevención en manipuladores de alimentos con herramientas ya existentes. Experiencia en Uruguay  
**Humberto Rossi**  
Laboratorios Clausen S.A. Uruguay
- 9:45 - 10:30 Desempeño, visión y estrategia: nueva metodología para mejorar la sanidad agropecuaria y la inocuidad de los alimentos en las Américas.  
**Ricardo Molins**  
IICA - Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
- 10:30 - 11:00 coffee break
- 11:00 - 11:45 Conservación de alimentos por pulsos eléctricos de alta intensidad de campo  
**Olga Martín**  
Universidad de Lleida, España
- 11:45 - 12:30 Nanotecnología de alimentos y nanociencia: el futuro es ahora  
**Eyal Shimoni**  
Technion - Israel Institute of Technology, Israel
- 12:30 - 14:30 almuerzo libre
- 14:30 - 15:15 Mejoramiento del embalaje para alimentos: estudio en el MERCOSUR  
**Alfredo Delgado**  
LATU, Uruguay
- 15:15 - 16:00 Nuevos materiales para envases a base de recursos renovables: beneficios y limitaciones  
**Stéphane Guilbert**  
INRA - L'Institut National de la Recherche Agronomique, Francia
- 16:00 - 16:30 coffee break
- 16:30 - 17:15 Manipulación higiénica de alimentos  
**Huub Lelieveld**  
Unilever, Holanda
- 17:15 - 18:00 Teleconferencia: Oportunidades y desafíos en el control de patógenos de origen alimentario con antimicrobianos naturales  
**Michael Davidson**  
The University of Tennessee, USA

## MIÉRCOLES 10

- 9:00 - 9:45 Hipersensibilidad a aditivos alimentarios  
**Manuel Baldeón**  
Universidad de San Francisco de Quito, Ecuador
- 9:45 - 10:30 Los desafíos en la industria cárnica  
**Cristina López**  
SUCTAL - Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay
- 10:30 - 11:00 coffee break
- 11:00 - 11:45 Envases plásticos retornables y reciclados  
**Alejandro Ariosti**  
INTI- Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina
- 11:45 - 12:30 Películas biodegradables y recubrimientos comestibles a base de hidrocoloides: caracterización y aplicaciones  
**Noemí Zaritzky**  
Universidad Nacional de La Plata, Argentina
- 12:30 - 14:30 almuerzo libre
- 14:30 - 15:15 Aplicaciones de la luz ultravioleta en la conservación de alimentos  
**Stella Alzamora**  
Universidad de Buenos Aires, Argentina
- 15:15 - 16:00 Altas presiones en alimentos fluidos  
**Federico Harte**  
The University of Tennessee, USA
- 16:00 - 16:30 coffee break
- 16:30 - 17:15 Nuevas tecnologías para la detección de patógenos y contaminantes en alimentos  
**Joseph Hotchkiss**  
Cornell University, USA
- 17:15 - 18:00 Trazabilidad efectiva de productos: esencial en la respuesta a brotes de origen alimentario  
**Frank Busta**  
University of Minnesota, USA
- 18:00 - 18:30 Cierre y calificación de trabajos científicos

## Comité Científico:

**Dra. Patricia Lema**  
(Universidad de la República)

**Mag. Carlos Silvera Almitrán**  
(Universidad Católica del Uruguay)

**Dr. Daniel Vázquez**  
(Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria)

**M.Sc. Gisela Kopper**  
(Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos)

**M.Sc. Rosa Márquez**  
(Laboratorio Tecnológico del Uruguay)