

# Curso: Avances en la conservación, transformación y comercialización de alimentos tradicionales y de nuevos alimentos

Ejea de los Caballeros (Zaragoza), del 11 al 14 de julio de 2011

## Director

Dr. D. Rafael Pagán Tomás, Profesor Titular de la Universidad de Zaragoza

## Interés académico y social del Curso / Taller

El curso va a tratar las bases físicas, químicas y biológicas en las que se fundamenta la calidad y la seguridad de los alimentos conservados tanto por métodos tradicionales como por tecnologías emergentes. El estudio de todas ellas se llevará a cabo siguiendo un esquema de trabajo común que va a proporcionar una visión sencilla y al mismo tiempo clarificadora, sobre las ventajas y limitaciones de todas estas tecnologías. Además, el curso va a mostrar, por primera vez, para la mayoría de los asistentes, un conjunto de nuevas tecnologías cuya información será impartida por un grupo de profesores que en los últimos 20 años ha realizado un intensísimo esfuerzo investigador tanto en la Universidad de Zaragoza como en universidades europeas y americanas de prestigio.

## Objetivos del curso

- Ofrecer una rápida visión sobre los métodos de conservación actualmente empleados en la mayoría de los alimentos, sus ventajas y limitaciones, de modo que sea comprensible la actual demanda por el desarrollo de nuevos métodos de conservación, más seguros y respetuosos con la calidad de los alimentos. Describir brevemente algunos de estos nuevos métodos (altas presiones hidrostáticas, pulsos eléctricos de alto voltaje, pulsos de luz, ultrasonidos, radiaciones ionizantes, antimicrobianos naturales, procesos combinados).
- Dar a conocer avances significativos en la conservación, transformación y comercialización de alimentos tradicionales (aceite, vino, carne, queso, frutas y hortalizas, o productos de panadería y repostería) y nuevos alimentos (sin gluten, probióticos).
- Ofrecer una visión sucinta sobre aquellos aspectos legales que regulan la producción y comercialización de alimentos, haciendo especial hincapié en el concepto de calidad alimentaria como herramienta de diferenciación y motor del desarrollo del sector agroalimentario.
- Dar a conocer las posibilidades que ofrece la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza en la investigación, desarrollo e innovación en dichos sectores productivos.
- Dar a conocer herramientas que favorezcan el desarrollo y la innovación en la industria agroalimentaria: técnicas de análisis físico y sensorial, y microbiología predictiva

## Contenidos del curso

Lunes, 11 de Julio

- 10:30 h. Presentación del curso. Actividad de evaluación inicial (1)
- 12:30 h. Fundamentos de la conservación y transformación de alimentos (2)
- 16:30 h. Métodos de conservación y procesado de alimentos (2)
- 18:00 h. Nuevas tecnologías de conservación y procesado de alimentos (3)

Martes, 12 de Julio

- 09:00 h. Tendencias y nuevos desarrollos en la comercialización de la carne fresca (4)
- 10:30 h. Avances en la producción y comercialización de quesos tradicionales (5)
- 12:30 h. La producción del aceite de oliva: avances y tendencias en el sector oleícola (6)
- 16:30 h. Nuevas herramientas para la elaboración de vinos (7)
- 18:00 h. Tendencias en la elaboración de platos preparados (8)

Miércoles, 13 de Julio

- 09:00 h. Nuevos métodos para el control de las alteraciones post-cosecha en frutas y hortalizas (9)
- 10:30 h. Desarrollo de alimentos sin gluten en el sector de la panadería, bollería y pastelería (10)
- 12:30 h. Marco normativo que regula la producción y comercialización de alimentos (11)
- 16:30 h. Calidad alimentaria: concepto, marco normativo, beneficios para la industria (11)
- 18:00 h. Alimentos probióticos. ¿Qué deben cumplir? (12)

Jueves, 14 de Julio

- 09:00 h. Análisis físico y sensorial en la evaluación de alimentos procesados (6)
- 10:30 h. Visita a la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos I. Facultad de Veterinaria (13) (1) (3)
- 12:30 h. Visita a la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos II. Facultad de Veterinaria (13) (1) (3)
- 16:30 h. Aplicaciones de la microbiología predictiva en la producción de alimentos (13)

## Ponentes

1. Rafael Pagán Tomás (Universidad de Zaragoza)
2. M<sup>a</sup> Pilar Mañas Pérez (Universidad de Zaragoza)
3. Javier Raso Pueyo (Universidad de Zaragoza)
4. Pedro Roncalés Rabinal (Universidad de Zaragoza)
5. Alfredo Palop Gómez (Universidad Politécnica de Cartagena)
6. Ana Cristina Sánchez Gimeno (Universidad de Zaragoza)
7. Purificación Hernández Orte (Universidad de Zaragoza)
8. José Miguel Blasco Sancho (Calidad y Desarrollo S.L. Calyde)
9. María Eugenia Venturini Crespo (Universidad de Zaragoza)
10. Ana Ferrer Mairal (Universidad de Zaragoza)
11. Susana Bayarri Fernández (Universidad de Zaragoza. Facultad de Veterinaria. Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos.)
12. Raquel Virto Resano (CNTA)
13. Ignacio Álvarez Lanzarote (Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza)

## Duración

30 horas

## Destinatarios

- Investigadores, estudiantes de doctorado, de master y alumnos de últimos cursos de licenciatura relacionados con el campo de la ciencia de los alimentos (biología, química, medicina, veterinaria, nutrición humana y dietética, ciencia y tecnología de los alimentos, ingenieros técnicos agrícolas, agrónomos, etc).
- Representantes y personal cualificado de empresas agroalimentarias, productores de alimentos tradicionales, establecimientos de catering, laboratorios de control de calidad, empresas de asesoría técnica, profesorado de ciclos formativos en el ámbito agroalimentario, etc

<br>

## Reconocimiento de créditos

Reconocido como **créditos de libre elección o créditos por las Actividades universitarias culturales** por la Universidad de Zaragoza

Solicitado el reconocimiento como **créditos de formación permanente del profesorado no universitario** por la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente del Departamento de Educación, Cultura y Deporte al Gobierno de Aragón

## Procedimientos de evaluación

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

## Precio de la matrícula

**Tarifa general:** 140 €

**Tarifa reducida:** €

**Tarifa especial:** 175 €

**Comentario precio:** La tarifa general incluye el derecho de participación en las sesiones del Curso. No existe tarifa reducida. La tarifa especial incluye:

-Matrícula del Curso.

- Alojamiento y manutención becados por las entidades organizadoras (plazas limitadas: asignadas por orden de inscripción).

## Alojamiento

### Lugar de celebración

Centro Cívico Cultural

Paseo del Muro, nº 22-24

EJEA DE LOS CABALLEROS

### Alojamiento

Albergue-Residencia Juvenil "El villés"

C/Bomberos, s/n

EJEA DE LOS CABALLEROS (ZARAGOZA)

## Icono entidad colaboradora



AYUNTAMIENTO  
EJEA DE LOS CABALLEROS

**[Información del curso en PDF](#)**