



Jornadas On-Line TÉCNOLOGÍAS INNOVADORAS PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

PROGRAMA

Fecha: 22 septiembre de 2020

16:00h.- Inauguración y presentación de las Jornadas.

Dña. Soraya Mayo. Subdirectora de Investigación y Tecnología del Instituto tecnológico Agrario de Castilla y León. ITACyL.

Módulo 1 Limpieza, higiene y seguridad alimentaria.

16:10.h- La limpieza en la normativa sobre seguridad alimentaria.

Juan Carlos Villalón Blanco. Servicio de Seguridad Alimentaria. Dirección General de Salud Pública. JCyL

16:35 h.- Limpieza y desinfección en la industria cárnica.

Dra. Begoña Rubio Hernando. Técnico de la Estación Tecnológica de la Carne. ITACyL.

17:00h.- Higienización y procesado para productos hortofrutícolas: hacia una industria más ecosostenible.

Dr. Daniel Rico. Investigador de la Planta de Productos y Procesos Innovadores. ITACyL.

17:40h.- Microbiología predictiva. Aplicaciones en seguridad alimentaria y vida útil.

Dra. Pilar Sancho García. Departamento de Microbiología y Genética. USAL

18:10 Análisis de Microbiota en los Alimentos.

Dra. Marta Hernández Pérez. Investigadora del Grupo de Investigación de Seguridad Alimentaria y Microbiología. ITACyL.



Inscripciones: 669 29 73 68

Jesús Martín - agente4av@innovarural.es

[PINCHA AQUÍ](#)

Colabora:



Organiza:





Jornadas On-Line TÉCNOLOGÍAS INNOVADORAS PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

PROGRAMA

Fecha: 23 septiembre de 2020

Módulo 2. Tecnologías de conservación: vida útil y alimentación más saludable.

16:00h.- Bienvenida

16:10h.- Tecnología de transformación para la producción de productos panificables más saludables

Dra. Ana Belén Martín Diana. Responsable de la Planta de Productos y Procesos Innovadores. ITACYL

16:45h.- Conservación y mejora de la vida útil de productos de origen animal

Dra. Isabel Jaime Moreno - Dra. Beatriz Melero Gil. Profesoras del Área de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Burgos.

17:10h.- Aseguramiento de la calidad microbiológica mediante la aplicación de estrategias de conservación en carne y derivados

Dra. Begoña Rubio Hernando. Técnico de la Estación Tecnológica de la Carne. ITACyL

17:35h.- Conservación y mejora de la vida útil productos de origen vegetal

Dra. Beatriz Manso González. Profesora del Área de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Burgos.

18:00h. - Conservación y vida útil de productos de fermentación alcohólica: ¿Se puede innovar haciendo cerveza?

Dr. Bernardo Prieto Gutiérrez . Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. ICTAL.

Colabora:



Organiza:





Jornadas On-Line TÉCNOLOGÍAS INNOVADORAS PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

PROGRAMA

Fecha: 24 septiembre de 2020

Módulo 3. Aplicación de Técnicas de Cocción

16:30h.- Sesión práctica con Raúl del Moral.

Cocinero de la Escuela Internacional de Cocina. Valladolid.

Colabora:



Organiza:

