



Eines a l'abast de la indústria alimentària per la millora de la qualitat i seguretat alimentàries

Jornada tècnica

Monells, dijous 23 de maig de 2024

Presentació

Les empreses alimentàries han de garantir la qualitat i seguretat alimentàries dels processos productius i productes que comercialitzen. La jornada pretén donar a conèixer diferents eines innovadores i emergents basades en seqüenciació de nova generació, els assajos d'inoculació o les tecnologies no invasives de caracterització de matrius alimentàries. A través de diversos exemples, es mostrarà l'ús i aplicabilitat d'aquestes eines amb diferents objectius i per diferents tipologies d'aliments.

Es mostraran els resultats dels projectes COMPETENT-VIS-NIR i DEMO-NGS (activitat finançada a través de l'Operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022), i VALSalm, SAFETY.TOOL i DETRED-MIOPATIES (projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 de Cooperació per a la innovació del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020).

Lloc de realització

Finca Camps i Armet
17121 Monells

Inscripcions

A través d'IRTA: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries
Javier Tobal
A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

9.25 h	Presentació de la jornada
9.30 h	Aplicacions de la seqüenciació de nova generació a la indústria alimentària Belén Martín. Investigadora del programa de Funcionalitat i Seguretat Alimentàries de l'IRTA
9.55 h	Valida i garanteix la seguretat dels productes carnis cru curats Anna Jofré. Investigadora del programa de Funcionalitat i Seguretat Alimentàries de l'IRTA
10.20 h	Una nova eina d'avaluació de la seguretat del procés d'elaboració del pernil curat Elena Fulladosa. Investigadora del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA
10.45 h	Pausa cafè
11.15 h	Visita per mostrar les tecnologies
11.45 h	La fotònica en el control de processos i qualitat d'aliments. <ul style="list-style-type: none"> Cas 1. El control del contingut de sal en el dessalat del bacallà Josep Comaposada. Investigador del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA Cas 2. Categorització automàtica de pernil llescat segons el marbrejat Israel Muñoz. Investigador del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA Cas 3. Fermesa i qualitat de la panxeta de porc Maria Font. Investigadora del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA
12.20 h	Detecció de miopaties, un problema de la carn d'aviram Cristina Zomeño. Profesora de la Universitat CEU Cardenal Herrera (València) Maria Font. Investigadora del programa Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA
12.45 h	Cloenda de la jornada

Col·laboració



Diputació de Girona

Organització

Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries (IRTA)

