

## **SEMINARIO TALLER**

### **“REFRIGERACIÓN Y CONGELACION DE ALIMENTOS. PRINCIPIOS, APLICACIONES Y TENDENCIAS DEL MERCADO”**

**28 y 29 de Abril de 2006**

**Auditorio del Hotel Meliá Lima**

#### **PRESENTACION**

Hoy en día las preferencias del consumidor están dirigidas a alimentos “frescos” o aquellos con un mínimo de procesamiento. El incremento en la demanda de productos que conserven sus características organolépticas, que sean de fácil uso y/o de prolongada vida útil, hace que la refrigeración/congelación sean alternativas de tratamiento ideales, rápidas y seguras. Dadas estas nuevas exigencias, los servicios de alimentación, hostelería y otros relacionados también han incrementado su demanda por este tipo de productos. Todo lo anterior ha llevado a un incremento en la demanda de alimentos refrigerados y congelados con una consecuente mejora en las tecnologías, materiales de empaque, y procesos productivos.

#### **OBJETIVOS**

Discutir los principios sobre la refrigeración y congelación de alimentos, métodos, nuevas tecnologías, aplicaciones, casos prácticos y tendencias del mercado.

#### **METODOLOGIA**

El evento se desarrolla por medio de charlas magistrales, estudios de caso, y otros.

#### **DIRIGIDO A**

Profesionales del sector de alimentos con responsabilidades en producción, control y aseguramiento de calidad, compras, mercadeo, logística, investigación y desarrollo nuevos productos, catedráticos, autoridades oficiales y consultores principalmente.

#### **MATERIAL**

Cada participante tendrá una carpeta con las presentaciones, literatura complementaria, e información de los auspiciadores.

#### **STANDS**

Se contará con auspiciadores de equipos y accesorios para la refrigeración y congelación de alimentos, material de empaque, equipos y accesorios para el control y/o verificación del proceso productivo, equipos y materiales de laboratorio, y otros allegados a la industria de alimentos.

## **CONTENIDO**

### **Primer día**

- Introducción- La industria y el futuro
- Principios de refrigeración
- Principios de pre-congelamiento y Congelamiento
- Calcular tiempo de congelamiento y carga de congelamiento en el congelador
- Métodos de refrigeración y congelamiento
- Equipos de refrigeración y congelamiento
- Control de calidad y desinfección
- Microbiología de productos refrigerados y congelados
- Envases y embalajes para productos refrigerados y congelados
- Defectos del procesamiento: ¿Qué puede salir mal y como solucionarlo?
  - Refrigeración: pérdida de calidad, descomposición, etc
  - Congelación: daño por frío, etc.
- Reproceso de productos congelados: ventajas, desventajas y cuidados que se deben tomar para realizar un reproceso efectivo.

### **Segundo día**

- Aplicaciones en la industria
  - Cárnicos y aves
  - Pescados y mariscos
  - Frutas y hortalizas
  - Lácteos
  - Platos preparados: comidas rápidas, catering, etc.
- Manejo, almacenaje y distribución
- Efectos en el valor nutritivo y la calidad del producto
- Requerimientos legales y normativas
- Software para la industria
- Demostraciones
- Desarrollos tecnológicos: procesos, productos, controles, software
- Referencias comerciales

## **EXPOSITOR**

**Juan L. Silva**, Ph.D. en Ciencias y Tecnología de Alimentos, MSc en Ingeniería Química. Profesor e Investigador de la Universidad Estatal de Mississippi. Miembro del Directorio del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (ITF), de la Asociación de Alimentos Refrigerados. Consejero en Agricultura, Ciencia y Tecnología. Asesor de organizaciones en EEUU y extranjeras en el rubro de alimentos y afines.

El Dr. Silva ha dictado mas de 50 charlas internacionales y dictado cursos para la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (US FDA), Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN), US Grains Council, Texas A&M/ACDI/VOCA, Fundayacucho Venezuela, Fundación Chile entre otros.