

Ciclo de seminarios formativos de especialización del programa TAIDA en el área de tecnología de alimentos

“Factors affecting quality on fresh-cut products”

El **Dr. Giancarlo Colelli**, del Dept. Science Agriculture Food, & Environment (SAFE) de la Universidad de Foggia (Italia) impartirá un ciclo de seminarios formativos que versará sobre los principales factores de los que depende la calidad de los productos mínimamente procesados (4ª Gama de la alimentación) durante el procesado y su vida comercial. La impartición, en el Aula AGII-2.3 de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, será en las siguientes fechas y horarios:

- **10/11/2015** de 15.15 a 17.00 h. “Innovation in packaging for minimally processed produce”.
- **10/11/2015** de 17.15 a 19.00 h. “Strategies to control ethylene in fresh produce”.
- **11/11/2015** de 15.15 a 17.00 h. “Predictive modelling for quality attributes on fresh-cut produce and possible estimation of shelf-life”.

Están dirigidos a todos los participantes que deseen asistir, enmarcándose dentro de los realizados por el Programa de Doctorado en TAIDA como actividad formativa del mismo.

Dra. Eva Armero Ibáñez- Coordinador del Master en TAIDA
Dr. Francisco Artés Hernández - Coordinador del Doctorado en TAIDA
Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario
E.T.S. Ingeniería Agronómica. Universidad Politécnica de Cartagena
Paseo Alfonso XIII, 48 - 30203. Cartagena. Murcia. España
<http://taidaa.upct.es>