

Seminario formativo de especialización del programa TAIDA

“Quality preservation in fresh-cut products”

La **Dra. María Luisa Amodio**, del Dept. Science Agriculture, Food, & Environment (SAFE) de la Universidad degli Studi di Foggia (Italia) impartirá una ciclo de charlas que versará sobre como preservar la calidad de productos hortofrutícolas mínimamente procesados en fresco. La Dra. Amodio es una reconocida experta internacional en las técnicas de análisis de calidad no destructivas para medir la calidad de frutas y hortalizas, que pueden ser aplicadas tanto en pre como en postcosecha.

El ciclo de seminarios se impartirá en el aula AG2-2.3 de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (Paseo de Alfonso XIII 48, Cartagena) los días:

- 29/10/2013 de 19.15 a 21 h. Quality & Factors affecting quality on minimally processed horticultural products
- 30/10/2013 de 17.15 a 19 h. Impact of temperature and relative humidity on product quality and storage life
- 31/10/2013 de 15.15 a 17 h. Impact of temperature and relative humidity on product quality and storage life

Los seminarios están abiertos a todos los participantes que deseen asistir, enmarcándose dentro de los realizados por el Programa de doctorado en TAIDA como actividad formativa del mismo.