

## Resumen y objetivos del proyecto:

La preocupación por la inocuidad microbiológica de frutas y hortalizas frescas, mínimamente procesadas y listas para su consumo ha incrementado los últimos años debido a la aparición de distintos brotes de toxiinfecciones alimentarias ligadas a su consumo.

En este sentido, una de las problemáticas actuales de este sector está ligada a la descontaminación mediante el uso de hipoclorito sódico, haciéndose necesario resolverla a través de la búsqueda de otros sistemas alternativos tanto químicos como físicos.

Por otro lado, es necesario mejorar los actuales sistemas de gestión de la inocuidad y calidad de estos productos de forma que se facilite su exportación y sean más competitivos en el mercado exterior.

Para ello se antoja imprescindible el desarrollo y aplicación de herramientas de predicción que expliquen la probabilidad de aparición de peligros biológicos, así como la eficiencia de los procesos de desinfección sobre la calidad del producto final.

## DIRIGIDA A:

Personal perteneciente a Dptos. de I+D+i de empresas del sector, Admón. sanitaria, personal adscrito a centros tecnológicos, OPIs etc.

La Jornada es gratuita, pero hay que hacer la inscripción antes del 12 de febrero de 2020 a través del enlace: [ivinas@tecal.udl.cat](mailto:ivinas@tecal.udl.cat).

## Objetivo de la jornada:

Proporcionar difusión acerca de los principales resultados obtenidos del proyecto a organizaciones sectoriales, asociaciones, organismos de investigación, centros tecnológicos y empresas del sector frutos rojos.

## Para más información:

973702677 (I. Viñas)

957218516 (A. Valero)

## En colaboración con:



Universitat de Lleida



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



# JORNADA TÉCNICA

Hacia nuevos enfoques para la mejora de la calidad y seguridad alimentaria en fresas y productos derivados



13 de FEBRERO de 2020

Centro Tecnológico de la Agroindustria  
ADESVA

P.E. La Gravera 1. LEPE (Huelva)

10.00 h. - 13:15 h.

## El proyecto FRESAFE :

Ha sido financiado por el Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad, enmarcado en el Plan Estatal de I+D+I 2013-2016 y tiene como principales objetivos:

- (i) Identificar los peligros microbiológicos de fresas frescas y congeladas, incluyendo los norovirus.
- (ii) Determinar la posible internalización de bacterias patógenas a través del agua de riego hasta el fruto.
- (iii) Estudiar su supervivencia en fresas incluyendo la interacción con los principales mohos causantes de podredumbres, desarrollando modelos predictivos de crecimiento y supervivencia y la capacidad de formación de biofilm.
- (iv) Establecer sistemas de mitigación del riesgo para obtener productos inocuos y de calidad. Los sistemas alternativos propuestos incluyen productos químicos considerados seguros (GRAS), ozono, UV asistido por agua, ultrasonidos y un tratamiento en seco con tecnología de oxígeno ionizado y;
- (v) Desarrollar un modelo global de calidad e inocuidad alimentaria en la cadena de procesado y distribución hasta el consumidor final.

## Programa:

**10.00 h.** Inauguración Jornada a cargo de la Prof. Inmaculada Viñas y el Prof. Antonio Valero.

**10.15 h.** Presentación del proyecto del Plan Nacional FRESAFE: "Estrategias de mitigación de problemas asociados a patógenos de transmisión alimentaria para mejorar la calidad e inocuidad de fresas congeladas y listas para el consumo".

*Prof. Inmaculada Viñas. Catedrática de Universidad. Dpto. Tecnología de Alimentos. Universidad de Lleida.*

**10.45 h.** Evaluación de la calidad microbiológica de fresas y métodos alternativos al cloro para su control.

*Ldo. Jordi Ortiz Sola. Dpto. Tecnología de Alimentos. Universidad de Lleida.*

*Lda. Iolanda Nicolau. Dpto. Tecnología de Alimentos. Universidad de Lleida.*

**11.30 h.** Estudio de la capacidad de internalización y formación de biofilm de *Salmonella* spp. en plantas de fresa y frutos. Influencia de las prácticas agronómicas y condiciones de almacenamiento.

*Lda. Lilibiana Pérez Lavalle. Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.*

**12.00 h.** Modelos predictivos para la estimación de la supervivencia de *Salmonella* en fresas a diferentes condiciones de almacenamiento.

*Prof. Antonio Valero Díaz y Lda. Lilibiana Pérez Lavalle. Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.*

**12.30 h.** Implementación de herramientas informáticas de microbiología predictiva y evaluación del riesgo microbiológico de *Salmonella* en fresas. Caso práctico mediante la utilización del software MicroHibro

*Prof. Antonio Valero Díaz. Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.*

**13.00h.** Discusión general.

**13.15h.** Finalización de la Jornada.

El proyecto "**Estrategias de mitigación de los problemas asociados a la presencia de patógenos de transmisión alimentaria para la mejora de la calidad e inocuidad en la obtención de fresas congeladas y listas para el consumo**" (FRESAFE) está coordinado por la Dra. Inmaculada Viñas, perteneciente al Dpto. de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Lleida y en él participan como integrantes del equipo de investigación, el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA Fruitcentre) y la Universidad de Córdoba. Las entidades interesadas que han contribuido al proyecto con su aportación específica son: Carburos metálicos, S.A, Empordaigua, UV.Consulting Peschl España; ADESVA, Agrícola El Progreso-Garbí, Guzman Gastronomía, Congelados de Navarra y Iberfruta.