

# JORNADA TÉCNICA

## MEJORA DE CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LOS PROCESOS DE FRITURA



27 de junio 2017

### OBJETIVO

Esta jornada se enmarca dentro de las actuaciones que lleva a cabo FEDACOVA con el objetivo de poner a disposición de sus empresas una selección de aquellos resultados de investigación generados por el sistema valenciano de innovación, que a priori tengan un grado de madurez adecuado para su aplicación a las empresas y que por ello supongan una excelente fuente de ventajas competitivas para la empresa a través de la innovación.

Esta jornada se circunscribe al análisis de resultados de investigación generados por la Universidad Politécnica de Valencia y que afectan específicamente a los procesos de fritura, los cuales a priori pueden aportar a las empresas importantes mejoras en costes, calidad de los productos o productividad del proceso.

En particular se evaluarán:

- Degradación y análisis de la calidad del aceite de fritura.
- Reducción de contenidos en grasas y acrilamida en los productos finales.
- Procesos de fritura alternativos: al vacío y por aire caliente.
- Aceite de palma. Situación actual y perspectivas de evolución.

### PROGRAMA

**9:00 PRESENTACIÓN DE LA JORNADA.** Sergio Barona. Secretario General FEDACOVA

**09:15 ESTRATEGIAS DE PROCESADO ORIENTADAS A LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS FRITOS.** Ana Andres Grau "Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo" (IAD).

- **Controlar y mantener la calidad del aceite.**
- **Reducir el contenido de grasa y acrilamida en productos fritos.**

**10:00 NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LOS PROCESOS DE FRITURA.** Javier Martínez Monzó. "Grupo de Investigación e Innovación Alimentaria" (GRUPO CUINA).

- **Fritura al vacío**
- **Fritura por aire caliente.**

**10:45 Mesa redonda/debate. EL ACEITE DE PALMA. Situación actual y perspectivas de evolución: visión de la industria.** Debate entre los asistentes coordinado por Ana Andres Grau "Instituto universitario de ingeniería de alimentos para el desarrollo" (IAD).

**11:15 Matching Café. One to one empresas/investigador.** Al finalizar las presentaciones, cada empresa podrá tener reuniones bilaterales en privado con cada uno de los investigadores presentes que ella decida, y de esta forma poder preguntar por aspectos concretos de su interés que requieran privacidad.

### INSCRIPCIONES

Jornada Gratuita. Plazas limitadas por orden inscripción.

**Para inscripciones pulsar [aquí](#)** o enviar un correo a [fedacova@fedacova.org](mailto:fedacova@fedacova.org)

### LUGAR DE REALIZACIÓN

Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (**FEDACOVA**)

C/ Isabel la Católica, nº 6 . Pa 9 y 10. [Para ubicación pulsar aquí.](#)

Teléfono: 963 51 51 00 / Fax: 963 51 54 08

Email: [fedacova@fedacova.org](mailto:fedacova@fedacova.org)