



Posgrado de la
Facultad de Ingeniería

CHARLA

Ingeniería Química
y afines

KEY ENABLING TECHNOLOGIES (KET) IN FOOD ENGINEERING

En un mundo que se está volviendo digital, ¿la industria alimentaria está adoptando herramientas virtuales como impulsores de la innovación?

El seminario tiene como objetivo estimular un debate sobre esta cuestión, presentando los desafíos que la industria alimentaria debe enfrentar pronto y cómo las herramientas digitales/virtuales, desarrolladas por ingeniería asistida por computadora, pueden usarse a lo largo de la cadena de procesamiento de alimentos, con fines de diseño tanto de alimentos como de productos y procesos alimentarios.

En la primera parte, se presenta una visión general de la ingeniería de alimentos asistida por computadora, seguida de una segunda parte dedicada a estudios de casos y debate. También se discutirá el papel fundamental que los ingenieros químicos pueden jugar en este escenario.

Posgrado de Ingeniería

Tel: (+54)(221) 425-8911 / Interno 3009

Mail: epec@ing.unlp.edu.ar



FACULTAD
DE INGENIERÍA



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

Lunes 4 de Septiembre
11:00hs

Aula Comelli
Edificio Central



DISERTANTE:

Prof Francesco Marra

Es MSc y PhD en Ingeniería Química, es profesor asociado en el Departamento de Ingeniería Industrial de la Universidad de Salerno, con nombramientos docentes en la Licenciatura en Ingeniería Química y la Maestría en Ingeniería de Alimentos. Ha dedicado su investigación a la industria alimentaria, particularmente en el área de aplicaciones de electrocalentamiento (microondas, radiofrecuencia y campos eléctricos moderados) en el procesamiento de alimentos y en el área del modelado multifísico para el diseño de productos y procesos alimentarios. Fue investigador visitante en UCD (Dublín, Irlanda), en UC Davis (Davis, CA, EE. UU.), en NWA&F University (Yangling, Shanxi, China). Miembro del comité ejecutivo de la Society of Food Engineering (Columbus, OH, EE. UU.). Miembro del consejo editorial de Journal of Food Engineering y Journal of Food Processing Engineering. Copresidente de la Escuela Internacional de Modelado y Simulación en Alimentos y Bioprocesos.

La conferencia se enmarca en las actividades de "Scientific cooperation in food engineering between Italy and Argentina"

Antecedentes: Proyecto de cooperación internacional Argentina-Italia, de intercambio de investigadores (VII Programa Ejecutivo MAECL-MINCYT, 2017-2019), directores: Prof. Francesco Marra (Italia) - Dra. Viviana Salvadori (Argentina). "Estudio de diferentes tecnologías emergentes (radiofrecuencia, ultrasonido) en el tratamiento térmico y la cocción de productos cárneos".

Estará presente el Prof. Salvatore Barba quien es actualmente el Agregado Científico de la Embajada de Italia en Argentina