

**JORNADA GRATUITA**  
**ESTERILIZACIÓN DE CONDIMENTOS, ESPECIAS,  
INGREDIENTES Y ADITIVOS MEDIANTE  
CALENTAMIENTO DIELECTRICO**

**11 abril 2024**

**Modalidad: Presencial**

**Horario 09:00 a 12:00**

**Lugar: CTNC**

**OBJETIVO**

Los alimentos con bajo contenido de humedad, incluidos las especias, condimentos, ingredientes y aditivos, se han asociado con varios brotes de contaminación microbiológica en varios países en la última década. Las tecnologías de calentamiento dieléctrico (por microondas y radiofrecuencia) se presentan como un tratamiento eficaz de pasteurización en envases para productos alimentarios deshidratados con baja humedad.

**DESTINATARIOS**

Técnicos Productores y usuarios de industrias de especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Técnicos de la industria alimentaria en general.

**PROGRAMA**

Hora	Ponencia	Presenta
9:00 h	Recepción y acreditación	
9:15 h	Pasteurización de productos deshidratados	<i>Presentación García. Coordinadora Área Tecnología, CTNC.</i>
9:45 h	Instalaciones industriales de líneas de microondas y radiofrecuencia para esterilización de condimentos, especias e ingredientes	<i>Josep Maria Darne. Consejero Delegado, BEMENS.</i>
10:45 h	Ayudas INFO 2024	<i>Inmaculada Espinosa Morena. Técnico del Área de Innovación y Transformación Digital, INFO</i>
11:15 h	Café & Networking	

