



## Workshop proyecto FOX: procesado de frutas y hortalizas IV gama en una unidad móvil

Fecha de inicio: **19 abril 2023**

Fecha de fin: **19 abril 2023**

Duración: **5 horas**

Horarios: **10:00-15:15**

Ubicación: **VALENCIA**

Modalidad: **Presencial**

Precio: **0€**

### Introducción

**El Proyecto FOX** (*Food processing in a box*) acerca tecnologías innovadoras de procesado suave para frutas y hortalizas a los productores agrícolas, para que puedan desarrollar productos frescos de mayor valor añadido como zumos o snacks, reduciendo así el desperdicio alimentario.

AINIA organiza el workshop «**Proyecto FOX: procesado de frutas y hortalizas IV gama en una unidad móvil**», que tendrá lugar el próximo miércoles 19 de abril de 2023. En el, se hablará acerca de tecnologías innovadoras y sostenibles para el tratamiento de frutas y hortalizas IV gama. También, se mostrará el funcionamiento y los beneficios de una unidad móvil que permite procesar frutas y hortalizas en el propio terreno de cultivo para obtener productos listos para el consumo. Esta unidad móvil se ha definido en el marco del proyecto europeo FOX.

### Objetivos

- Presentar el proyecto FOX, cuyo objetivo es el procesamiento de frutas y hortalizas en unidades móviles para acercar los productos de proximidad a los consumidores
- Introducir la unidad móvil desarrollada por AINIA para llevar a cabo el proyecto, mediante un showroom demostrativo
- Dar a conocer los beneficios del procesamiento suave en productos IV gama, además de dar pautas de buenas prácticas para llevarlo a cabo de forma segura y acorde a la demanda de los consumidores

- Favorecer un espacio de *networking* y el intercambio de experiencias y opiniones entre organizaciones del sector.

## Dirigido a

Empresas del sector hortofrutícola interesadas en el procesamiento de frutas y hortalizas IV gama.

## Metodología

**Workshop presencial** en las instalaciones de AINIA, Paterna (Valencia). Este evento, que comenzará a las 10:00 y finalizará a las 15:15, contará con presentaciones de expertos de AINIA y profesionales de los sectores público y privado, quienes contarán sus experiencias, casos de éxito y soluciones innovadoras para el procesamiento de frutas y hortalizas.

También, se realizará un showroom de la unidad móvil diseñada por AINIA para el procesamiento de frutas y hortalizas, además de una visita a nuestras instalaciones.

Durante el evento, se invitará a los asistentes a una pausa café y un *lunch* con productos de proximidad, donde podrán realizar *networking* con otros participantes.

## Programa

10.00 – 10.10 **Bienvenida**

10.10 -10.30 **«Aumentar el valor añadido de frutas y hortalizas mediante el procesado IV gama»**, Maripaz Villalba, responsable de proyectos en Calidad y Conservación de Productos, AINIA

10.30 – 11.00 **«Microbiología en frutas y hortalizas mínimamente procesadas»**, Laura Verdú, responsable de proyectos en el Laboratorio de Microbiología. Calidad y Seguridad Alimentaria, AINIA

11.00 – 11.30 **«Proyecto europeo FOX: procesado suave de frutas y hortalizas en unidades móviles»**, Leonor Pascual, responsable de proyectos en Tecnologías de Envase, AINIA

11.30 – 12.00 Pausa café *networking*

12.00 – 12.30 **Showroom demostrativo «proyecto FOX: Procesado de frutas y hortalizas IV gama en una unidad móvil»**

12.30 – 13.00 **«Buenas prácticas de trabajo en unidades móviles de procesado»**, M<sup>a</sup>Carmen Chinillach Andreu, Consellería de Sanidad de la Generalitat Valenciana

13.00 – 13.30 **«Innovación para rentabilizar el sector de frutas y**

**hortalizas»,** Enric Navarro, manager de Terra i Xufa

13.30 – 14.30 Comida *networking*

14.30 – 15.15 **Visita a las instalaciones de AINIA**

