



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

Fecha de inicio: 19 April 2023

Fecha de fin: 19 April 2023

Duración: 5 horas

Horarios: 10:00-15:15

Ubicación: AINIA, Paterna  
(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 procesamiento 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"**, Secretaria Autonómica de Salud, *por confirmar* 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**

