



NEWSLETTER Issue 23, Septembre 2017

EDITORIAL

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD (IFA)

- [KAUNAS UNIVERSITY OF TECHNOLOGY ACCREDITEE AVEC LE LABEL EQAS-FOOD](#)
- [RETENEZ LA DATE DE LA 5^{ème} CONFERENCE INTERNATIONALE ISEKI FOOD, 3-5 JUILLET 2018, UNIVERSITE DE HOHENHEIM, STUTTGART, ALLEMAGNE](#)
- [NOUVEAU SPECIAL INTEREST GROUP PLANIFIE SUR LE TRAITEMENT POST-RECOLTE](#)
- [FOOD WASTE RECOVERY GROUP RETENU PARMIS LES FINALISTES DE IChemE Awards 2017](#)

NOUVELLES DES MEMBRES IFA

- [CSIC-CEBAS, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY - PHYTOCHEMISTRY LAB, MURCIA, ESPAGNE](#)
- [NUMERO SPECIAL "FUNCTIONAL AND BIOACTIVE PROPERTIES OF FOOD"](#)

NEWS ABOUT PROJECTS

- [SEA-ABT: EHEDG ADVANCED COURSE SUR CONCEPTION HYGIENIQUE](#)
- [FOOD-STA: HANDS-ON FORMATION EN TECHNOLOGIE DE CUISSON POUR ENSEIGNANTS EN INDUSTRIE](#)

NEWS ABOUT EDUCATION & TRAINING

- [IPEMA TRAINING SCHOOL - 20-22 NOVEMBRE 2017, LJUBLJANA, SLOVENIE](#)
- [PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT COMPLET EN FOOD SCIENCE ET TECHNOLOGY \(FS&T\), BACHELOR DEGRE A LA FACULTE VETERINAIRE DE L'UNIVERSITE DE MURCIA \(UM\), ESPAGNE](#)

NEWS ABOUT IFA SUPPORTED EVENTS

- [4^{ème} CONFERENCE GLOBALE SUR "PROFESSIONAL HIGHER EDUCATION ACCREDITATION - "POURQUOI EST-CE IMPORTANT PLUS QUE JAMAIS ?", 11 DÉCEMBRE 2017, DÜSSELDORF, ALLEMAGNE](#)

LISTE D'ÉVÉNEMENTS

SUIVEZ-VOUS ISEKI-FOOD SUR LINKEDIN, FACEBOOK ET TWITTER ?



EDITORIAL

de **Paola Pittia**, Présidente de l'Association ISEKI-Food, Université de Teramo



Une autre année académique a commencé, et en tant qu'enseignant c'est toujours un plaisir de rencontrer de nouveaux étudiants. Au cours de mon expérience d'enseignement relativement longue (ou courte) j'ai noté des changements à la fois dans leurs comportements et dans leurs capacités à apprendre. J'ai réalisé que mes nouveaux étudiants étaient nés à la fin du siècle dernier (!) et qu'ils pouvaient être classés (selon des articles récents) comme *iGen*, *Post-Millennials*, *Centennials*, ou *Plurals generation*. Ils appartiennent au premier groupe de personnes qui ont eu Internet à disposition très jeunes et ils savent comment utiliser le net et les ordinateurs plus qu'un stylo. S'ils ont besoin de n'importe quelle information, ils ne cherchent pas un journal ou un livre, mais ils « google » et trouvent sur le net un grand nombre de nouvelles histoires et faits qui, dans quelques cas, n'ont pas de fondement scientifique. Pour communiquer ils utilisent Facebook, Twitter, Instangram, Whatsapp ou autres outils basés sur internet. Bloggers et "influenceurs" (et leurs sites) dont la connaissance et la compétence basées sur la science, sont, dans la majorité des cas, discutables, deviennent parfois plus importants que parents et enseignants. Les fausses nouvelles ("Fake" news) augmentent et, dans le secteur de production des aliments, les "fake" foods augmentent, produits conçus et développés dans un but frauduleux.

Ainsi, basé sur ces remarques, mon objectif principal pour cette nouvelle année académique est non seulement de m'engager à enseigner ma meilleure « food science and technology » en prenant en compte les avancées scientifiques et technologiques, mais aussi à transmettre aux étudiants les principaux aspects éthiques de la profession. Les scientifiques et technologues de l'alimentaire doivent connaître les principales valeurs de notre société et de leur rôle professionnel dans la chaîne de production alimentaire et les principes éthiques qui doivent être respectés. L'éthique alimentaire est un sujet qui prend de l'importance et qui apparaît dans de nombreux livres et articles. Au contraire, aucun outil n'est disponible pour les enseignants pour développer des activités d'enseignement sur comment développer les compétences éthiques et le comportement éthique des étudiants faisant des études en alimentaire.

Un nouveau livre de ISEKI Food-Springer Series doit paraître (date prévue : Novembre 2017) intitulé Food Ethics Education, que j'ai eu le plaisir de co-éditer avec mon collègue et ami, Rui Costa, professeur de food engineering au Collège d'Agriculture de l'Institut Polytechnique de Coimbra (Porto Pt). Il contient une série de chapitres qui peuvent être utilisés par des enseignants, pour leurs cours, et par des étudiants, pour apprendre à propos des aspects éthiques de leurs futures professions et activités de travail. Nous espérons que cela peut représenter un bon outil pour tous.

Paola Pittia

[BACK TO TOP](#)

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD (IFA)

KAUNAS UNIVERSITY OF TECHNOLOGY ACCREDITEE AVEC LABEL EQAS-FOOD



IFA a le plaisir d'annoncer que les programmes suivants d'études en alimentaire à l'**Université de Technologie de Kaunas (KTU), Faculté de Technologie Chimique** ont été récompensés avec le label **EQAS-Food**.

- **Bachelor Degree in Food Science & Technology (*Maisto mokslas ir technologija*)**
- **Master Degree in Food Science & Safety (*Maisto mokslas ir sauga*)**

EQAS-Food est un cadre pour l'accréditation de sujets spécifiques de programmes d'études en alimentaire, premier et second cycle, de n'importe quel système d'enseignement supérieur, européen ou international et certification d'études courtes en alimentaire fournies par n'importe quel organisme offrant ce cours (<https://www.iseki-food.net/accreditation>)

En suivant la Route Standard pour les institutions qui ont récemment suivi une procédure interne ou externe d'accréditation, KTU a envoyé à IFA les documents requis, qui ont été examinés par un panel d'experts IFA internationaux. IFA a accrédité les programmes selon le standard EQAS en août 2017 pour une période de 5 ans.

KTU est la première université en Lituanie à recevoir la EQAS-Food Award pour des programmes d'enseignement supérieur en alimentaire.

Plus d'info à :

https://www.iseki-food.net/accreditation/Accredited_degree_programmes

[BACK TO TOP](#)



RETENEZ LA DATE POUR ISEKI_FOOD 2018, 3-5 JUILLET 2018, STUTTGART, UNIVERSITE DE HOHENHEIM, ALLEMAGNE

Le réseau ISEKI_Food en collaboration avec l'Association ISEKI-Food organise la 5^{ème} édition de la [Conférence Internationale ISEKI Food : "The Food System Approach – New Challenges for Education, Research and Industry"](#), qui se tiendra à l'**Université de Hohenheim** à Stuttgart, en Allemagne, les 3-5 Juillet 2018.

Cet évènement international sera inclus parmi ceux que l'Université de Hohenheim organise pour commémorer son 200^{ième} anniversaire.

Cette 5^{ème} édition aura pour thème principal **"The Food System Approach – New Challenges for Education, Research and Industry"**. Une approche moderne pour faire face aux défis de la société, du climat et de la nutrition, incluant sécurité alimentaire et durabilité globale de la chaîne alimentaire, doit considérer toutes les activités en relation avec la production alimentaire, procédés, emballage, préparation de la distribution, consommation et déchets, comme parties d'un système complexe où chaque élément interagit avec les autres. L'Approche Système Alimentaire (Food System Approach) contribuera à une bonne utilisation de l'aliment, accès et disponibilité, en prenant en compte le bien-être social et environnemental.

NOUVEAU : Un Programme préliminaire de la Conférence est disponible sur le site :

<https://www.isekiconferences.com/stuttgart2018/iseki-food-2018/programme/programme-at-a-glance>

NOUVEAU : 2^{ème} **Food Waste Recovery Workshop** se tiendra le 2 Juillet 2018 comme un évènement pré-conférence. Pour plus de détails voir à :

<https://www.isekiconferences.com/stuttgart2018/iseki-food-2018/workshops/food-waste-recovery-workshop>

Soumission des abstracts et inscription en ligne débuteront fin octobre 2017 !

[BACK TO TOP](#)

NOUVEAU IFA SPECIAL INTEREST GROUP SUR TRAITEMENT POST-RECOLTE EN PREPARATION

de *Afam I O Jideani*, Membre IFA, Université de Venda, Afrique du Sud

Le SIG Postharvest Handling (Traitement Post-récolte) a pour objectifs :

- traitement post-récolte et bio-économie des fruits et légumes, spécialement en région tropicale
- exploration d'une profusion d'idées innovantes et découvertes scientifiques via une recherche inter-, multi- et trans-disciplinaire.
- formation en génie des procédés et optimisation
- application de technologie avancée en procédés alimentaires, comme les champs électriques pulsés, la technologie des plasmas, etc.
- créer un environnement pour une recherche multi-, inter-, et trans-disciplinaire
- fournir la connaissance nécessaire pour résoudre les problèmes du monde réel en production
- transfert de technologie, spécialement pour les fermiers femmes dans les domaines tels que :
 - o séchage solaire pour obtenir des fruits secs de qualité élevée
 - o cuisson solaire comme étape pré-procédé
 - o interventions stratégiques pour diminuer les déchets
 - o identification des aliments locaux avec un bénéfice pour la santé
 - o ingrédients alimentaires fonctionnels dans les systèmes alimentaires
 - o transformation et valorisation des aliments à base de plantes
 - o échange d'idées sur la connaissance des aliments locaux

Les objectifs principaux du SIG sont la création d'un groupe de référence sur le Traitement après Récolte et l'échange d'idées avec pour but de développer des projets de recherche utiles.

Le SIG sera ouvert à toutes les personnes intéressées qui voudraient **contribuer et collaborer activement**.

Chairs :

- Afam I. O. Jideani (University of Venda, South Africa) Afam.Jideani@univen.ac.za
- Victoria A. Jideani (Cape Peninsula University of Technology, South Africa) jideaniv@cput.ac.za

Dès que ce Special Interest Group est officiellement établi, nous vous informerons.

Nous recherchons aussi une personne supplémentaire (Chair) d'un autre continent. Si vous êtes intéressé SVP contactez le Secrétariat de l'Association ISEKI-Food : office@iseki-food.net

[BACK TO TOP](#)

GRUPE FOOD WASTE RECOVERY NOMINE PARMi LES FINALISTES DE IChemE AWARDS 2017

de **Charis Galanakis**, Membre IFA, Galanakis Laboratories, Coordinateur de Food Waste Recovery Group, Grèce



Le Groupe Food Waste Recovery de l'Association ISEKI-Food a le plaisir d'annoncer que son "Open Innovation Network" a été nommé parmi les **finalistes des IChemE Awards 2017** dans la catégorie "**Formation et Développement**". Les gagnants seront annoncés le jeudi 2 Novembre 2017 lors d'une cérémonie au Hilton Birmingham Metropole, Birmingham, UK. Nous voudrions **remercier et féliciter tous les collègues et contributeurs** qui nous ont aidés pour recevoir cette nomination honorifique. Les autres finalistes et catégories sont à : <http://www.icheme.org/globalawards-finalists>

Objectifs de Open Innovation Network

Le rejet des déchets alimentaires dans l'environnement est une pratique qui ne peut pas continuer dans le cadre de durabilité et bioéconomie d'une industrie alimentaire moderne. La récupération des déchets alimentaires est un but qui apparaît dans les procédés alimentaires et de bioproduits et par conséquent en procédés chimiques. Dans ce but, le Groupe Food Waste Recovery a développé différentes actions de formation et développement dans ce domaine : une théorie de base ("The Universal Recovery Strategy"), un module de référence, des activités d'enseignement (workshops et webinars de formation), des outils de lecture (revue des plus cités, nombreux livres et publications joints), chaînes de nouvelles (social media pages, videos, blogs) pour une dissémination des connaissances actuelles et un réseau d'innovation ouvert, avec pour but de combler le fossé entre académie et industrie. Tout ce retour scientifique, technologique et procédé a été organisé et intégré dans un e-course, disponible pour les membres de l'Association ISEKI Food et les participants externes. Après la participation réussie au e-course, les participants ont la connaissance des technologies utilisées pour la récupération des composés valorisables à partir des déchets alimentaires et leur réutilisation dans la chaîne alimentaire. Ils sont capables d'identifier les composés cibles dans différents substrats et définir une stratégie pour la séparation de macro- et micro-molécules cibles, leur recapture dans différents flux, leur formulation dans des produits et leur utilisation comme additifs alimentaires. Les graduates ayant réussi sont enregistrés directement dans la base de données des experts du groupe et désignés en priorité pour les activités de l'open innovation network (www.foodwasterecovery.group).

Mise en place du programme complet de formation

La première étape était d'identifier les technologies conventionnelles et émergentes (non-thermiques) utilisées pour la séparation de composés valorisables dans les aliments avant de les intégrer dans une méthodologie holistique ("5-Stages Universal Recovery Process"). Ceci a été conçu pour assurer une gestion optimisée des technologies disponibles et la récupération de plusieurs sortes de composés valorisables à partir de toute source de déchets. Puis, une approche plus générale a été développée (ou "Universal Recovery Strategy") incluant toute information utile dans

chaque cas (e.g. distribution des déchets, données de disponibilité et production, microstructure, aspects procédés, aspects sécurité et coût, changement d'échelle et commercialisation etc) pour concevoir une application particulière. Toute cette information était comprise dans un module de référence et dans le premier livre "Food Waste Recovery: Processing Technologies and Industrial Techniques". Les caractéristiques de procédés des technologies individuelles sont complètement décrites dans le tout-dernier e-course (<https://moodle.iseki-food.net/enrol/index.php?id=48>).

Le e-course présente les sources communes de déchets alimentaires et les composés correspondants de haute valeur ajoutée, il décrit les étapes classiques de récupération et les technologies conventionnelles et émergentes appliquées de la source jusqu'au produit final, dans ou hors un concept de bioraffinerie. Il explore des méthodologies brevetées qui conduisent à des produits commerciaux ; et finalement discute des problèmes principaux derrière le développement d'une méthodologie de laboratoire vers un produit réel sur le marché. Ce cours est conçu pour étudier des applications réelles à pleine échelle et combler le fossé entre académie et industrie sur les sujets ci-dessus. Il souligne les avantages et inconvénients des technologies et techniques de production, leurs caractéristiques de procédés, les aspects sécurité, coût et énergie, en fournissant les aspects théoriques de l'approche "Universal Recovery Strategy", qui pourrait être utilisée sans considérer la nature des déchets alimentaires et les caractéristiques du composé cible dans chaque cas. Le cours aide les ingénieurs en alimentaire et chimie, les chercheurs, scientifiques, technologues alimentaires, professionnels et étudiants travaillant ou étudiant dans les domaines de l'alimentation, des sous-produits et de l'environnement. Des exemples des technologies représentées incluent colloidal gas aphasés, ultrafiltration, ultrasons, microondes, procédés haute pression, séparation de deux phases aqueuses, fluides supercritiques et techniques d'encapsulation. En suivant les principes de l'enseignement tout au long de la vie, le groupe continue à développer de nouveaux livres et d'autres matériels de formation pour l'industrie alimentaire concernant certains déchets (e.g. des secteurs de l'huile d'olive, raisins et café) ainsi que dans un domaine plus large de production et procédés alimentaires durables.

Le groupe recherche en permanence de nouvelles voies pour mieux communiquer avec ses partenaires et délivrer l'information au public. Pour cela, nous avons développé de nombreuses actions de dissémination différentes et créé le réseau mondial le plus important dans le domaine de la récupération des déchets alimentaires. Il comprend plus de 100 membres et une équipe de base d'une douzaine d'experts, tandis que les participants aux webinars sont >500 de plus de 60 pays. Des milliers de collègues ont déjà rejoint les communautés LinkedIn (>3000 membres) et Facebook (>3300 followers) et participé à la plateforme interactive ouverte d'innovation. Tous les partenaires intéressés, collaborateurs et individuels peuvent connaître les dernières mises à jour et informations via les réseaux qui leur conviennent le mieux : blogs, vidéos, discussion invitée, podcasts, newsletter, daily posts in social media channels. Tous les détails sur les activités sont à suivre sur :

<http://www.foodwasterecovery.group/news/>

ou social media pages: <https://www.linkedin.com/groups/4949743>

<https://www.facebook.com/foodwasterecoverybook/>

[BACK TO TOP](#)

NOUVELLES DES MEMBRES IFA

CSIC-CEBAS, FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY - PHYTOCHEMISTRY LAB, MURCIA, ESPAGNE

de **Diego Moreno-Fernández**, membre IFA, CSIC-CEBAS



Le **CSIC** espagnol (www.csic.es) est la plus grande institution publique dédiée à la recherche dans le pays, et la troisième plus grande en Europe. Son principal objectif est de développer et promouvoir la recherche pour faire progresser S&T. Sa mission est *d'entretenir, coordonner, développer et promouvoir une recherche scientifique et technologique, de nature multidisciplinaire, pour contribuer à une connaissance avancée et au développement économique, social et culturel, ainsi qu'à la formation du personnel et au conseil d'entités publiques et privées dans ce domaine*. CSIC joue un rôle important dans la politique scientifique et technologique, dans un domaine qui couvre tout, de la recherche de base au transfert de connaissance au secteur de production et génère approximativement 20% de toute la production scientifique du pays.



CSIC-CEBAS (www.cebas.csic.es). Le Lab **Phytochemistry** fait partie du département de Food Science and Technology et est aussi intégré au *Groupe de Recherche en Qualité, Sécurité et Bioactivité* des aliments à base de plantes (*Research Group on Quality, Safety and Bioactivity of Plant Foods*), groupe d'“Excellence en Recherche” et groupe leader de “Fun-C-Food Consolidar Ingenio 2010” national initiative. Le personnel du groupe de recherche se compose de 5 Research Professors (Seniors, Ph.D.), 1 Scientific Researcher (intermediate scale, Ph.D.), 5 Staff scientists (Tenured track, Ph.D.), (5) postdoctoral fellows et de nombreux étudiants Ph.D., plus techniciens (5).

Les lignes de recherche du Phytochemistry Lab (Prof. Dr. Cristina García-Viguera et Dr. Diego A. Moreno, Ph.D.s) suivent la philosophie “*from farm to health – integrated study*” (“*de la ferme à la santé-étude intégrée*”) et sont dédiées au développement de nouveaux aliments et ingrédients ; des études sur la qualité organoleptique et nutritive de fruits et légumes ; la détermination de conditions de production industrielle et domestique pour préserver les composés bioactifs et l'évaluation de l'activité biologique des produits phytochimiques pour qualité, sécurité et efficacité, incluant metabolomics. L'équipement d'analyses avancées du Phytochemistry lab inclut : HPLC-DAD-ESI-MSn; UHPLC-QqQ-MSn, et autres (HPLC-DAD, HPLC-UV, GC and GC-MS, EAA-IC, petit matériel lab). Biodisponibilité, métabolisme, et bioactivité labs (*in vitro*, et études humaines en collaboration avec sciences de nutrition et cliniques) ainsi qu'une collaboration étroite avec SMEs, Universités et autres RTD acteurs en UE et dans le monde.

[BACK TO TOP](#)



NUMERO SPECIAL "FUNCTIONAL AND BIOACTIVE PROPERTIES OF FOOD"

de *Diego Moreno-Fernández*, membre IFA, CEBAS-CSIC, Espagne

Chers collègues,

Au cours des 20 dernières années, de nombreux groupes et équipes de recherche et différents projets et publications associées, ont considéré comme pertinent le changement de vision de **produire des aliments pas seulement pour la nutrition mais aussi pour la santé**. Régime et nutrition sont des outils clés pour promouvoir la santé et réduire les comorbidités des maladies chroniques. Il y a des milliers de biomolécules dans les fruits, légumes, plantes sauvages et médicinales, autres organismes de terre et mer, qui peuvent exercer des effets fonctionnels et actifs pour la santé via une bioactivité au-delà de la nutrition.

Il y a beaucoup d'opportunités et défis pour établir des connections entre la bioactivité des aliments et ingrédients avec des bénéfices pour la santé. La preuve n'est pas encore clairement présentée, il y a des difficultés à démontrer la causalité, et les conditions multifactorielles de maladies chroniques (e.g. obésité, diabète, syndrome métabolique, etc.), qui ne sont pas reliées à un simple effet ou un seul composé. De plus, le passage d'études de labo à cliniques ne donne pas encore assez de support pour revendication, et plus de preuves sont nécessaires pour donner des recommandations et conseils de régime.

De la grande variété de connaissance générée par les différents ingrédients naturels bioactifs présents dans les aliments nous cherchons à rassembler les experts travaillant dans différents domaines d'alimentation, nutrition et santé, pour élaborer cet objectif avec une collection étendue de papiers pour avoir des informations sur les composés bioactifs les plus prometteurs dans différents aliments, pour améliorer la conservation de la bioactivité le long de la chaîne de production, et fournir des preuves scientifiques de bioactifs clés dans les aliments pour éviter les maladies et améliorer santé et bien-être.

http://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Functional_Bioactive_Properties_Food

[BACK TO TOP](#)

NOUVELLES DES PROJETS



SEA-ABT: EHEDG COURS AVANCE SUR CONCEPTION HYGIENIQUE

En lien avec le projet SEA-ABT, où IFA est partenaire, le cours avancé [EHEDG](#) sur la conception hygiénique s'est déroulé les 19-21 Juillet, 2017 à King Monkut's Institute of Technology Ladkrabang, Bangkok, Thaïlande.



Des personnes de différentes compagnies liées au secteur de boissons ont participé.





Pour la partie études de cas, une boucle de test pour évaluer la nettoyabilité d'équipement pour procédé fermé, financé par le projet FooD-STA, a été utilisé pour la première fois.

[BACK TO TOP](#)

FOOD-STA : FORMATION PRATIQUE SUR LA TECHNOLOGIE DE CUISSON POUR ENSEIGNANTS DANS L'INDUSTRIE

de **Gerhard Schleining**, coordinateur du projet FooD-STA

Dans le projet FooD-STA (<https://www.food-sta.eu>) le partenaire **ISEKI-Food Association** avec **ICC** (International Association for Cereal Science and Technology, <https://www.icc.or.at>) organise un **workshop sur mesure certifié IFA "Hands-on training on baking technology"** (Formation pratique en technologie de cuisson) pour un nombre limité de personnes qui enseignent la technologie des céréales. C'est une initiative du projet FooD-STA pour impliquer l'industrie dans l'enseignement, spécialement pour former les enseignants.

La formation sera en anglais, une demi-journée au Département de Food Science and Technology de l'**University of Natural Resources and Life Sciences Vienna (BOKU)**, puis deux jours au laboratoire de formation de la compagnie **STAMAG à Vienne/Autriche** (<http://www.malzfabrik-ag.at/anfahrt.htm>).

Durée : 1/2 jour théorie, 2 jours de travaux pratiques

Date : 2017, Nov. 20, 13:00 à Nov. 22, 17:00

Contenu : des matières premières aux produits finaux, apprendre à partir des erreurs : différents produits : pains autrichiens, croissants, produits frits

Groupe cible (limité à 15 personnes) : de préférence enseignants universitaires (enseignant en technologie des céréales), professionnels de l'alimentaire travaillant en technologie des céréales, étudiants master/PhD

Frais d'inscription : incluant documents, 3 pauses café, 2 déjeuners légers. Voyage et logement non inclus.

Regular	300 €
Regular (pré-inscription)	250 €
IFA et FooD-STA membres	270 €
IFA et FooD-STA membres (pré-inscription)	220 €
Etudiants (seulement si assez de places)	100 €

Les participants recevront soit un **certificat de participation** ou un **certificat de réussite** après un examen final écrit.

Inscription et plus de détails : <https://www.food-sta.eu/node/1282>

SVP transmettez cette information à tous vos collègues qui pourraient être intéressés.

[BACK TO TOP](#)

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION



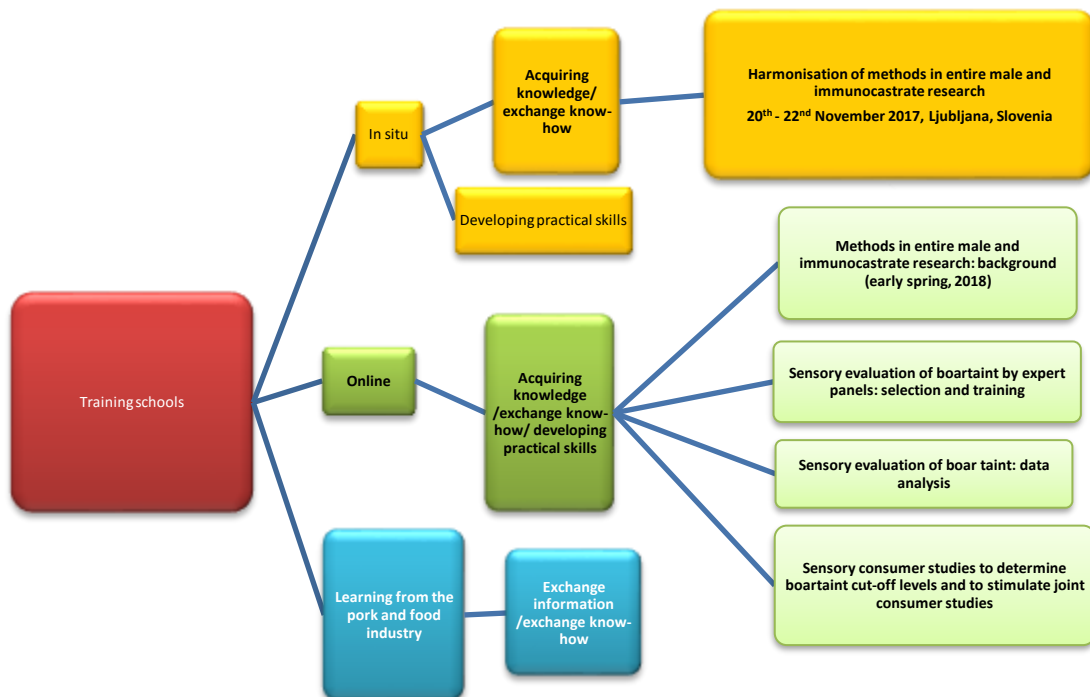
<http://www.ca-ipema.eu/about-ipema>

IPEMA TRAINING SCHOOL - 20-22 NOVEMBRE 2017, LJUBLJANA, SLOVENIE

de **Liliana Tudoreanu**, membre IFA, Coordinatrice de Training and Education – IPEMA COST action 15215, Université de Agronomical Sciences and Veterinary Medicine, Bucarest Roumanie



IPEMA, Approches Innovantes for Pork Production with Entire Males est une action COST (CA 15215) soutenue par l'Union Européenne. Le but de l'action COST IPEMA est de trouver des solutions générales, spécifiques de région ou de chaîne, pour faciliter le développement d'ALTERNATIVES A LA CASTRATION DE PORCELETS (élevage de mâles et immunocastration).



Les Ecoles de formation IPEMA fournissent une formation intensive sur des sujets de recherche émergents dans des laboratoires et organisations impliqués dans l'Action COST 5215. Les Ecoles de Formation couvrent aussi une formation adaptée à *l'éducation tout au long de la vie*. Les participants sont principalement, mais pas seulement, de jeunes chercheurs impliqués dans l'Action IPEMA COST et ils peuvent recevoir une bourse pour participer à l'école de formation (<http://www.ca-ipema.eu/training--education>)

"Harmonisation of methods in entire male and immunocastrate research" est la première école de formation organisée par IPEMA. Le but de l'Ecole de Formation est d'aider les étudiants à comprendre les manques de connaissance dans les domaines de recherche respectifs et quelles méthodes utiliser (de façon harmonieuse) pour répondre aux questions de recherche. Son objectif principal est la présentation de méthodes de recherche pour répondre aux questions de la production de « entire male and immunocastrate » en insistant sur l'harmonisation de l'approche méthodologique dans des projets de recherche communs.

L'action IPEMA souhaite développer plusieurs écoles de formation pendant les deux prochaines années. Pour les détails de la prochaine école de formation, des détails seront disponibles prochainement à <http://www.ca-ipema.eu/training--education>

Date limite pour inscriptions 1 Novembre 2017

[BACK TO TOP](#)

PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT COMPLET EN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (FS&T), BACHELOR DEGREE A LA FACULTE VETERINAIRE DE L'UNIVERSITE DE MURCIA (UM), ESPAGNE

de **Gaspar Roz-Berruezo**, membre IFA, Université de Murcia, Espagne



Le degré en FS&T est assez récent en Espagne, et dans la plupart des Universités a seulement 20 à 25 ans. A l'UM il a été créé en 1996 quand en Espagne le modèle "Licenciatura" était un programme de 5 ans, mais dans ce cas, FT&T Degré, seules les deux dernières années étaient dédiées à FS&T. Avec le Process de Bologne et l'European Higher Education Area, le Degré de 5 ans est devenu 4, et dans ce cas le schéma adopté était le modèle 4+1 (4 ans Bachelor Degree + 1 an Master), tandis que le plus commun dans les pays européens était le

modèle 3+2. Tous les programmes sont ouverts aux étudiants internationaux, mais une limite (potentielle) est que tous les sujets sont enseignés en espagnol. Actuellement le programme Master a une réputation internationale principalement en Amérique Latine et quelques pays européens, comme l'Italie. Ce programme master, en plus de Food Technology, couvre aussi Nutrition Humaine et Sécurité Alimentaire. Comme dans tout programme master il y a des sujets obligatoires qui doivent être pris par tous les étudiants, et des cours choisis qui permettent à l'étudiant d'approfondir un domaine particulier. Les étudiants ont aussi à choisir un parcours : recherche ou professionnel, et basé sur ce choix le dernier semestre est dédié à une Thèse de Master Recherche ou une Thèse de Master Professionnel, et la formation pratique est réalisée dans un laboratoire de recherche ou en industrie alimentaire en Espagne ou à l'étranger basé sur Erasmus+. Jusqu'à présent, le programme Master a accompli ses objectifs et remplit les 25 places offertes chaque année académique, bien que l'un des défis du futur soit l'internationalisation complète avec des cours en anglais.

- Bachelor (<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/grados/cyta>)
- Master (<http://www.um.es/web/veterinaria/contenido/estudios/masteres/seguridad-alimentaria>)
- et PhD programmes (<http://www.um.es/web/eidum/contenido/estudios/doctorados/nutricion-bromatologia>)

[BACK TO TOP](#)

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

4^{ÈME} GLOBAL CONFERENCE SUR “PROFESSIONAL HIGHER EDUCATION ACCREDITATION - WHY DOES IT MATTER MORE THAN EVER?”, 11-12 DÉCEMBRE 2017, DÜSSELDORF, ALLEMAGNE



Les unités d'enseignement supérieur avec les experts QA du monde entier, les représentants d'une douzaine d'organisations européennes HE QA, présenteront l'état de l'art en recherche sur les sujets suivants :

- Mesure et comparaison des systèmes d'enseignement supérieur : Holy Grail or Curse?
- Impact et valeur ajoutée de sujets spécifiques et accréditation professionnelle
- Accréditation professionnelle comme une priorité stratégique dans les agendas HE et QA, avec un regard spécial sur l'état de l'art actuel en Europe, Etats-Unis, Afrique et région Arabique.
- En combinant les résultats de l'enseignement professionnel basé sur les systèmes QA avec les schémas nationaux, institutionnels et de programme d'accréditation (e.g. comme dans le système hollandais actuel)
- Nouveaux développements dans le domaine de l'accréditation globale européenne et disciplinaire et l'assurance qualité.
- L'agenda UNESCO et QA dans le domaine HE

Parmi les conférenciers figure le Directeur de l'International Tuning Academy, les Directeurs Exécutifs de l'Association des Accréditeurs Professionnels aux Etats Unis et ENQA, les Présidents de nombreux réseaux QA européens et aussi des représentants clés de l'UNESCO.

Deux évènements sociaux comprennent un « Nightwatchman Tour » et le dîner de la conférence dans une vieille brasserie traditionnelle de la vieille ville de Düsseldorf, avec son héritage culturel unique et les marchés de Noël près du Rhin.

Les inscriptions sont ouvertes sur le site EASPA à <http://www.easpa.de>

[BACK TO TOP](#)

LISTE DES EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE

Septembre 2017

03-06 Septembre 2017

SAAFoST (South African Association of Food Science and Technology) 2017 Congrès

Plus d'info : <http://www.saafofst2017.org.za/>

Century City Conference Centre, Cape Town, Afrique du Sud

10-13 Septembre 2017

4th North and East European Congress on Food

Plus d'info : <https://neefood2017.com/>

Santaka Valley, Kaunas, Lituanie

12-14 Septembre 2017

Seminar on Emerging Dairy and Food Technologies 2017

Plus d'info : <http://www.lmvtseminar.wzw.tum.de/index.php?id=2>

Technical University of Munich, Freising, Allemagne

19-20 Septembre 2017

Summer workshop: PredMicro 2017

Plus d'info : <http://esa.ipb.pt/predmicro2017/>

Polytechnic Institute of Bragança, Braganza, Portugal

20-22 Septembre 2017

AGSA 2017 67th Australasian Grain Science Conference

Plus d'info : <https://ausgrainscience.org.au/>

Rydges Latimer Hotel, Christchurch, Nouvelle Zélande

20-21 Septembre 2017

3^{ème} Workshop Scientifique de l'Action COST POSITIVE : OMICS BREAKTHROUGHS IN THE HEALTH EFFECTS OF PLANT FOOD BIOACTIVES

Plus d'info : <http://omics-thessaloniki2017.gr/>

Porto Palace Hotel 65, Thessaloniki, Grèce

20-21 Septembre 2017

Workshop on Batch/Bio Process Modeling, Cost of Goods Analysis, Production Planning, Scheduling and Debottlenecking

Plus d'info : <http://www.intelligen.com/training.html>

Hochschule Mannheim, Mannheim, Allemagne

21-24 Septembre 2017

8th International Conference on Information & Communication Technologies in Agriculture, Food and Environment HAICTA 2017

Plus d'info : <http://2017.haicta.gr/>

Mediterranean Agronomic Institute of Chania, Chania, Grèce

25 Septembre – 04 Octobre 2017

The São Paulo School of Advanced Sciences on Reverse Engineering of Processed Food

Plus d'info : <https://www.espca.extensao.fea.unicamp.br/>

University of Campinas, Campinas, Brésil

Octobre 2017

01-03 Octobre 2017

10^{ème} NIZO Dairy Conference Innovations in Dairy Ingredients

Plus d'info : <http://www.nizodairyconference.com/>

Papendal Hotel and Congress Centre, Arnhem, Hollande

03-06 Octobre 2017

2^{ème} Conférence Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety

Plus d'info : <http://www.foodpackconference.com/>

Stadthalle Erding, Munich, Allemagne

05-07 Octobre 2017

NUTRICON 2017

Plus d'info : <http://keyevent.org/>

TCC Grand Plaza, Skopje, Macédoine

05-07 Octobre 2017

New trends in Food safety and quality (NIFSA 2017)

Plus d'info : http://af.asu.lt/?page_id=4805&lang=lt

Aleksandras Stulginkis University, Kaunas, Lituanie

NOUVEAU ! 05 Octobre 2017

7^{ème} Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum "Current Trends in Lipids Field"

Plus d'info : <https://greeklipidforum7thconference.wordpress.com/>

Alexander Technological Educational Institution of Thessaloniki, Thessaloniki, Grèce

22-25 Octobre 2017

XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2017)

Plus d'info : <https://es-la.facebook.com/Congreso-Iberoamericano-de-Ingenieria-de-Alimentos-139475522778854/>

Universidad tecnica Federico Santa Maria, Valparaiso, Chili

25-27 Octobre 2017

9^{ème} International Congress "Flour-Bread '17"

Plus d'info : <http://www.ptfos.unios.hr/brasno-kruh/>

Grand Hotel Adriatic, Opatija, Croatie

Novembre 2017

01-03 Novembre 2017

SLIM 2017 - Shelf Life International Meeting

Plus d'info : <http://www.slim2017.org/Home/Home.aspx>

The Sukosol Hotel, Bangkok, Thaïlande

05-08 Novembre 2017

7^{ème} International Symposium on "Delivery of Functionality in Complex Food Systems"

Plus d'info : <https://www.dof2017.org/>

Grand Millennium Auckland, Auckland, Nouvelle Zélande

06-09 Novembre 2017

4^{ème} Conference of Cereal Research Biotechnology and Breeding

Plus d'info : <http://cbb.akcongress.com/>

Danubius Hotel Gellért, Budapest, Hongrie

07-10 Novembre 2017

8^{ème} International Symposium on Recent Advances in Food Analysis

Plus d'info : <http://www.rafa2017.eu/>

Clarion Congress Hotel Prague, Prague, République Tchèque

08-10 Novembre 2017

NIZO Dairy Conference - Asia Pacific

Plus d'info : <http://www.nizodairyasia.com/>

Singapore EXPO Convention and Exhibition Centre, Singapour, Singapour

13-15 Novembre 2017

Whole Grain Summit 2017 Vienna

Plus d'info : <https://www.wholegrainsummit.com/>

Austria Center Vienna, Vienne, Autriche

NOUVEAU ! 28-30 Novembre 2017

Sustainable Foods Summit 2017

Plus d'info : <http://www.sustainablefoodssummit.com/asia/index.htm>

Marina Mandarin Singapour, Singapour

29 Novembre – 01 Décembre 2017

Biopolymères 2017

Plus d'info : <https://symposium.inra.fr/biopolymers2017/>

Nantes, France

Décembre 2017

08-09 Décembre 2017

5^{ème} International Conference on Agriculture and Fisheries

Plus d'info : <http://www.agriconference.info/>

Colombo, Sri Lanka

Mars 2018

11-14 Mars 2018

4^{ème} ICC Latin American Cereals Conference

Plus d'info : <https://www.icc.or.at/>

Hilton Hotel, Mexico City, Mexico

12-14 Mars 2018

10^{ème} World Forum conference on Mycotoxins

Plus d'info : <https://www.worldmycotoxinforum.org/>

Amsterdam, Hollande

14-17 Mars 2018

13^{ème} International Gluten Workshop

Plus d'info : <https://www.icc.or.at/>

Hilton Hotel, Mexico City, Mexico

20-23 Mars 2018

Anuga Food Tec

Plus d'info : <http://www.anugafoodtec.com/aft/index-4.php>

Koelnmesse, Cologne, Allemagne

Avril 2018

08-11 Avril 2018

17^{ème} Food Colloids Conference: Application of Soft Matter Concepts

Plus d'info : <http://www.foodcolloids2018.co.uk/>

University of Leeds, Leeds, Royaume Uni

09-11 Avril 2018

2nd International Conference: Food Allergy Forum

Plus d'info : <https://www.foodallergyforum.org/>

Hotel Casa Amsterdam, Amsterdam, Hollande

25-28 Avril 2018

World Mill Tech 2018

Plus d'info : <http://worldmilltech.net//en/>

Congress Center Büyükçekmece, Istanbul, Turquie

Mai 2018

NOUVEAU ! 28-30 Mai 2018

Sustainable Foods Summit 2018

Plus d'info : <http://www.sustainablefoodssummit.com/asia/index.htm>

Renaissance Kuala Lumpur Hotel, Mandarin Kuala Lumpur, Malaisie

Septembre 2018

NOUVEAU ! 20-22 Septembre 2018

3^{ème} "Food Structure Design"

Plus d'info : <http://fsd2018.unideb.hu/>

University of Debrecen, Debrecen, Hongrie

Octobre 2018

10-12 Octobre 2018

3^{ème} International Congress on Food Technology

Plus d'info : <http://intfoodtechno2018.org/>

Haci Bektas Veli Nevsehir University, Cappadoce, Turquie

ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Science and Technology
Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria
Tel: +43-699-19247527, Fax: +43-1-9909903,
email: office@iseki-food.net
<https://www.iseki-food.net/>
registered under Austrian law ZVR: 541528038

EDITORIAL BOARD

Paola Pittia

Anita Habershuber Gerhard Schleinig

Katherine Flynn, Cristina L. M. Silva, Paulo Sobral



Please join us in making a difference

Think before you print

Please join us in making a difference

[BACK TO TOP](#)