ISEKI Food Association

NEWSLETTER Issue 21, Mars 2017

EDITORIAL

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD (IFA)

- Membership/News about IFA Organisation
- ELSEVIER support

NOUVELLES DES REPRESENTANTS NATIONAUX IFA

- ***NOUVEAU***- Central American Institute of Technology, Guatemala
- ***NOUVEAU***- St Kliment Ohridski" University - Bitola (UKLO), Macedonia
- ***NOUVEAU***- University of Sfax, Tunisia
- UniLaSalle France, Terre & Science

NOUVELLES DES PROJETS

- Webinars Food-STA à venir
- TRAFOON publication "Traditional food: a culinary trip through Europe"
- FOODSEG Symposium

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION

- 4th PEF School, 9-12 Mai 2017, Vienne, Austriche
- 9th Training School on Microencapsulation, 11-14 Sep 2017, Berlin, Allemagne
- Workshop d'été "PREDMICRO 2017", 19-20 Septembre 2017
- Update from ICA

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

- BRASSICA 2017, 22-25 Mai 2017, Pontevedra, Espagne
- Microbial Spoilers in Food 2017, 28-30 Juin 2017, Quimper, France
- 25ème Conférence Internationale en Bioencapsulation, 3-6 Juillet 2017, France
- SAAFoST 2017, 3-6 Septembre 2017, Capetown, Afrique du Sud
- CIBIA 2017, 22-25 Octobre 2917, Valparaíso, Chili

EVENEMENTS A VENIR

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

EDITORIAL

Par Gerhard Schleining
Secrétaire Général de l'Association ISEKI-Food

Chers lecteurs,

Les trois premiers mois de 2017 ont été très chargés pour nombre d'entre nous pour préparer plusieurs candidatures pour des projets. IFA a aussi essayé de rassembler plusieurs groupes pour différents appels et a été invitée à participer à beaucoup de projets. Je voudrais remercier tous les volontaires qui ont fait beaucoup d'efforts pour écrire les propositions. Espérons que quelques-unes seront retenues pour pouvoir continuer nos collaborations.

Plusieurs membres de IFA ont déjà eu l'occasion cette année de se rencontrer et de participer à plusieurs conférences. **FoodInnova 2017** fin janvier à Cesena et le 6ème **Congrès international de Food Technology** les 18-19 mars à Athènes avec la plus grande expo alimentaire de Grèce. La prochaine occasion sera la conférence supportée par IFA les 23-28 avril en Serbie : INOPTEP 2017 et PTEP 2017
(http://ptep.org.rs/Sajt%20engleski/skupovien.html)

De plus le board d'IFA a déjà commencé à construire une équipe pour organiser la **5ème conférence internationale ISEKI_Food** à Hohenheim (Allemagne) en juillet 3-5, 2018, à l'occasion du 200ième anniversaire. Les thèmes seront bientôt disponibles sur le site de la conférence. Des volontaires pour le Comité Scientifique et pour organiser les sessions sont bienvenus. Nous espérons développer à nouveau une organisation intéressante avec des sujets intéressants pour beaucoup d'entre vous.

En plus de beaucoup d'autres choses, il est aussi important de mentionner les séries de webinars organisés pour la plupart avec le projet FooD-STA. De nombreux thèmes intéressants et l'opportunité de parler avec des experts renommés doivent attirer de nombreux participants du monde entier. Les enregistrements sont aussi disponibles sur Youtube (https://www.youtube.com/channel/UC-zYsCKACSKx-HfGOfy77YQ/videos)
Elsevier supporte aussi ces activités en supportant des articles des présentateurs dans des journaux Elsevier, gratuitement.

Enfin je voudrais vous inviter à vous inscrire et participer à la prochaine **Assemblée Générale** virtuelle les **4-5 mai** (heure de Vienne) pour élire le prochain Board.
(https://attendee.gotowebinar.com/register/9106274429701308162)

BACK TO TOP

NOUVELLES DE L'ASSOCIATION ISEKI-FOOD (IFA)

*par **Gerhard Schleining**, ISEKI-Food Association Secrétaire Général*

DEVENIR MEMBRE / NOUVELLES DE L'ORGANISATION IFA

Notez la date !

5th International ISEKI_Food Conference – ISEKI_Food 2018

"The food system approach: new challenges for education, research and industry"

3-5 Juillet 2018, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany

Site web et premier appel disponibles prochainement !

Nous aimerions vous voir tous à Stuttgart en Juillet 2018 !

Nous sommes heureux d'annoncer que l'Association ISEKI-Food a 3 nouveaux **Représentants Nationaux** :

- Guatemala : ***Rodolfo Solis***, Central American Intitute of Technology
- Macedoine : ***Vangelce Mitrevski***, St. Kliment Ohridski University of Bitola
- Tunisie : ***Zared Zaid***, University of Sfax

Dans la section suivante, "Nouvelles des Représentants Nationaux IFA " vous trouverez plus d'information sur leurs institutions respectives.

BACK TO TOP

ELSEVIER SUPPORT

A partir de maintenant quelques **speakers des webinars** de IFA et FooD-STA seront sélectionnés et supportés par Elsevier en promouvant 1-2 livres ou des publications dans des Journaux Elsevier en relation avec le thème du webinar. Ce sera ouvert gratuitement 1 semaine avant et 2 semaines après la date du webinar. D'autre part, IFA fera la promotion de livres Elsevier intéressants dans notre newsletter.

Si vous êtes intéressé à proposer un webinar, SVP soumettez votre proposition sur le formulaire en ligne à https://www.iseki-food.net/training/webinars/info à office@iseki-food.net.

"De nos jours les chercheurs en Sciences Alimentaires recherchent des faits dans le matériel de référence dont ils sont issus - issus d'une source sûre qui fait autorité, matériel courant et spécifique incluant des exemples de la vie réelle, et accessabilité. Le **Elsevier Food Science Reference Module** répond aux demandes clés du scientifique alimentaire moderne. The **Elsevier Food Science Reference Module** représente la prochaine génération pour les publications, les sources et l'accession au matériel de référence en science alimentaire."

Geoffrey Smithers - Editeur-en-Chef pour Reference Module in Food Science - Melbourne, Victoria, Australie

NOUVELLES DES MEMBRES IFA /IFA NAT. REPRESENTATIVES

CENTRAL AMERICAN INSTITUTE OF TECHNOLOGY (CAIT) GUATEMALA

*par **Rodolfo Solis**, nouveau IFA National Representative of Guatemala*

Notre Université a été formée par un groupe de professionnels de prestigieuses Universités d'Amérique Centrale ayant fait des études dans des universités des Etats Unis d'Amérique, d'Europe et d'Asie, avec de nombreuses années d'expérience en recherche de base et appliquée, une formation de haut niveau et bien connus comme membres de la faculté des Universités des Etats-Unis.

CAIT a été enregistrée et autorisée à faire de la recherche scientifique et une formation de haut niveau, et la publication d'information scientifique et technologique pour des entreprises industrielles et la population Centre Américaine, le marketing de tout matériel et livres scientifiques et technologiques avec l'objectif de rendre le matériel de formation disponible en ligne.

CAIT a été fondée avec le support initial de la Fondation Manuel Solis et Esther Oliva de Solis, créée pour aider au développement et à l'amélioration de la science et technologie au Guatemala, incluant la recherche de base et appliquée au plus haut niveau. Actuellement, CAIT est affiliée aux associations scientifiques internationales comme :

IACEE, AASCHE, USDLA, ICORE, IGIP et EAIE.

MISSION : Fournir une formation de la plus haute qualité à ceux qui veulent étudier des cours certifiés dans un temps court et aussi ceux qui veulent des diplômes académiques et des programmes de gradués incluant la recherche scientifique et technologique avec comme priorité de trouver des solutions qui peuvent aider au développement de notre pays.

PROFESSIONAL SCHOOLS:

1. Ecole d'Engineering incluant Food Science, Engineering et Technology
2. Ecole Formation et Communication
3. Ecole Business Administration.

CAIT Website : http://cait.org.gt/our-university-2/

BACK TO TOP

ST KLIMENT OHRIDSKI UNIVERSITY - BITOLA (UKLO)

*par **Vangelce Mitrevski**, nouveau U IFA-National Representative of Macédoine*

La création de la seconde Université Macédonienne et son développement au long de 30 années représente un maillon important dans la chaîne des réalisations de l'architecture de formation, scientifique et culturelle dans la société contemporaine Macédonienne.

Un Accord Self-Managing pour rejoindre l'Université de Bitola a été signé par six institutions de formation supérieure et deux instituts de recherche, à savoir :

- Faculté d'Economie - Prilep
- Faculté de Loi - Bitola
- Faculté de Sciences Techniques - Bitola
- Faculté de Tourisme et Restauration - Ohrid
- Haute Ecole d'Agriculture - Bitola
- Institut du Tabac - Prilep
- Institut Hydro biologique – Ohrid.

Des institutions d'Enseignement Supérieur et de Recherche se sont associées à l'Université de Bitola, continuant l'activité déjà commencée, et en même temps présentant sa future vision de développement. En accord avec l'intérêt et le développement, les institutions suivantes ont rejoint l'Université :

- Institute pour Old Slav Culture - Prilep (1985)
- National and University Library "St. Kliment Ohridski" - Biota (1980)
- Centre Etudiant "Koch Racin"-Bitola (1981)
- Ecole Supérieure Médicale -Bitola (1988)
- Police Academy -Skopje (2004)

Aujourd'hui, le concept de développement de l'Université "St Kliment Ohridski" - Bitola confirme clairement et sûrement son importance comme une institution scientifique de formation supérieure autonome, déterminée à orienter son développement futur vers la European Higher Education Area (EHEA) (Zone de Formation Supérieure Européenne).

Contacts ;
"St Kliment Ohridski" University, Str.1st Mai nn, 7000 Bitola, Republic of Macedonia
Tel: + 389 47 223 788, Fax: + 389 47 223 594,
E-mail : rektorat@uklo.edu.mk

BACK TO TOP

UNIVERSITE DE SFAX, TUNISIE

*par **Zied Zarai**, nouveau IFA-National Representative de Tunisie*

L'**Université de Sfax (US)** a été créée par la Loi N° 86-80 du 9 Aout 1986, publiée dans le Journal Officiel de la République de Tunisie 44, No.8 - 12 Aout 1986. Elle a été créée en 1986 comme une étape vers la décentralisation de l'enseignement supérieur en Tunisie. Depuis sa création, l'US a vu un changement du nombre d'étudiants, du nombre d'enseignants, et de la qualité de la formation dans l'institution. L'US est à nouveau dans une phase de développement et de restructuration.

Mission et priorité :

- Répondre aux besoins, exécutifs et études, de l'environnement économique et social
- Développer les ressources humaines : enseignants, chercheurs, personnel technique
- Enrichir et animer la vie académique avec des activités culturelles et sportives
- Assurer les activités académiques
- Développer la R&D : valorisation, innovation, transfert de technologie
- Améliorer la gestion de ses institutions
- Vers une Université entreprenariale
- Promouvoir un partenariat professionnel et une interaction avec l'environnement national et international
- Développer, renforcer et étendre une culture d'internationalisation et un climat vers le système H.E.
- Promouvoir échange, reconnaissance et élargissement de la sphère de coopération
- Développer des projets communs et réaliser des activités internationales
- Promouvoir HE par le transfert de connaissance, les meilleures pratiques/compétences
- Etablir le concept de matchmaking (accord) (Université/Entreprise)

Classement

US est classée comme la meilleure Université en Tunisie, la troisième meilleure dans le monde Arabe en Science Biologique et quatrième en Science informatique.

Pour plus d'information SVP contacter l'Université par e-mail : universite@uss.rnu.tn

BACK TO TOP

UNILASALLE, FRANCE

*par **Victor Acha**, IFA National Representative de France*

UniLaSalle, 19 rue Pierre Waguet – BP 30313 – F-60026 Beauvais, FRANCE

victor.acha@UniLasalle.fr

A la suite de la récente fusion entre l'Institut LaSalle Beauvais et l'ESITPA (Rouen), UniLaSalle est un centre d'enseignement supérieur de référence pour les Sciences de la Terre, de la Vie et de l'Environnement.

UniLaSalle offre des programmes post-baccalauréat de 5 et 3 ans, des Masters spécialisés et des Masters en Science dans les domaines d'agriculture, alimentaire, nutrition, santé, environnement et géoscience. Les enseignements sont basés principalement sur la recherche réalisée dans l'institution.
Certifié comme Etablissement d'Enseignement Supérieur Privé d'Intérêt Général depuis 2016, UniLaSalle est membre de la Conférence des Grandes Ecoles de France et ses programmes d'Ingéniérie sont accrédités par la Commission des Titres d'Ingénieurs (CTI).
Des chiffres : 2500 étudiants, 14 programmes, 2 campus à Beauvais et Rouen (France), 130 universités comme partenaires à l'international, 13000 anciens.
UniLaSalle est complètement intégrée dans un des plus grands systèmes d'enseignement au monde : le (réseau) **La Salle network**, mené par Christian Brothers. Les membres de ce réseau nous permettent de constamment enrichir nos pratiques d'enseignement par le retour d'autres écoles et/ou universités Lassaliennes dans le monde. Nous partageons avec les autres écoles Lassaliennes la pédagogie et les valeurs basées sur le support, l'engagement, le sens des responsabilités et l'humanisme.

Les chiffres : 1500 institutions dans le monde, du jardin d'enfant à l'enseignement supérieur. 110000 étudiants en France, 72 univ./institutions d'enseignement supérieur au monde.
Les Unités de Recherche d'UniLaSalle mènent une recherche qui accompagne l'agriculture et l'agro-industriel, et plus largement les sciences de la vie, de la terre et de l'environnement.

Les chercheurs ont accès à une variété d'outils scientifiques et technologiques pour leurs programmes de recherche, développement et transfert :

- Installation en Agronomie
- Plateforme de Chimie Analytique
- Installation de Biotechnologie et maladies des plantes
- Plateforme de Biologie cellulaire et moléculaire

- Installation de Cuisine
- Installation de Géosciences
- Installation de Microbiologie
- Installation de Génie de Procédés

Différentes unités de recherche développent en synergie leur connaissance et expertise sur les thèmes généraux suivants :

- Caractérisation biologique et physicochimique des sols et performance des systèmes de récoltes
- Utilisations non alimentaires des co-produits de récolte : innovations technologiques et organisationnelles
- Evolution des bassins sédimentaires, réservoirs et sources d'énergie fossile et renouvelable (pétrole, géothermie, eau)
- Mobilité et évolution (*speciation*) des métaux, du phosphore
- Spécification pour les femmes enceintes et les enfants des facteurs environnementaux de l'alimentation
- Analyse à différentes échelles du procédé de travail de l'innovation en agriculture, rural, alimentaire et agribusiness au moment des changements fondamentaux qu'ils subissent.

Vous trouverez plus d'information générale sur UniLaSalle et les programmes de formation à http://www.unilasalle.fr et aussi plus précisément sur la recherche menée à : https://www.unilasalle.fr/recherche/nos-domaines-de-recherche/politique-de-recherche/

En cliquant sur le logo UniLaSalle en haut, vous arriverez sur une vidéo de Youtube sur l'Institut.

Dans l'attente d'une future collaboration avec vous tous !

BACK TO TOP

NOUVELLES DES PROJETS

EU FOODSTA WEBINARS A VENIR

Ne manquez pas l'opportunité de parler en direct avec les présentateurs dans les webinars à venir organisés par FooD-STA et IFA : tous sont animés par des experts bien connus, et gratuits !

4 Avr 2017	"Olive Mill Waste: Recent Advances for Sustainable Management" (Présentation d'un livre)
6 Avr 2017	EuFooD-STA Webinar: "Sporeforming bacteria in food: Detection, identification and means of control"
25 Avr 2017	EuFooD-STA Webinar "Traditional Food Sector and consumption in USA – main trends"
2 Mai 2017	EuFooD-STA Webinar "Packaging technology and preservation of foods"
5 Mai 2017	Engineering of oat proteins towards improved functionality
11 Mai 2017	EuFooD-STA Webinar "Predictive Microbiology as a tool for Food Industry"
18 Mai 2017	EuFooD-STA Webinar "How to label food products? Positive communication for nutrition and health claims"
24 Mai 2017	EuFooD-STA Webinar "Marketing strategies - importance of labelling and trust in the supply chain"
30 Mai 2017	EuFooD-STA Webinar "Bacillus cereus from a food industrial perspective"
14 Jun 2017	EuFooD-STA Webinar "Sym'Previus for beginners"

Pour plus d'information, SVP voir le site EU FooD-STA : https://www.food-sta.eu/ resp. https://www.iseki-food.net/webinars.
Nous voulons aussi vous informer que tous les Webinars précédents **Past FooD-STA Webinars** sont disponibles à la fois sur YouTube et sur la page de chaque webinar. Cliquez sur le webinar qui vous intéresse !

BACK TO TOP

TRAFOON PUBLICATION "TRADITIONAL FOOD: A CULINARY TRIP THROUGH EUROPE" – MAINTENANT DISPONIBLE POUR LE CHARGER EN ANGLAIS, FRANCAIS, ALLEMAND ET ESPAGNOL & 3 WEBINARS INTERESSANTS

TRAFOON est un réseau de 29 institutions de recherche, agences de transfert de technologie et associations de PME européennes et pendant 3 ans (01.11.2013 – 31.10.2016) il s'est occupé de la chaine de valeur de 4 groupes de produits alimentaires traditionnels, basés sur (1) grains, (2) poissons, (3) végétaux & champignons, et (4) fruits & olives.

Avec grand plaisir le Consortium TRAFOON vous invite à un voyage extraordinaire à travers l'Europe pour découvrir les plus délicieux aliments européens traditionnels.

Pour charger la e-version en Anglais, SVP here

Pour charger la e-version en Français, Allemand et/ou Espagnol SVP aller à :

https://www.trafoon.eu/

En plus, vous trouverez aussi les trois webinars suivants très intéressants développés dans le cadre de projets ERASMUS + EuFooD-STA et FP7 TRAFOON :

- **Innovation in traditional Food? – Good Practices**
- **Market Assessment – Use of NPD Tools in Traditional Food Products**
- **Traditional Food Sector and consumption in China - main trends**

Un 4ème webinar sur l'aliment traditionnel (Secteur Alimentaire Traditionnel et consommation aux USA – principales tendances) sera bientôt disponible.

BACK TO TOP

FOODSEG SYMPOSIUM, 11-12 MAI, VIENNE, AUTRICHE

Le 6ème FOODSEG Symposium „Safe Food for Europe – recent scientific and regulatory developments“ se déroulera à **Vienne, Autriche, les 11-12 Mai 2017.**

En plus de conférences très intéressantes, les participants ont l'opportunité de présenter des projets de recherche & innovation (EU, national, régional) au Symposium. Il y a aussi une PROJECTS SLAM COMPETITION où des projets financés par l'UE ou nationaux peuvent être présentés en 5 minutes et les participants voteront pour désigner les 3 gagnants.

Le 6ème FOODSEG Symposium donne de plus une occasion unique de préparer et initier de nouveaux UE projets. Il y aura des SESSIONS CREATIVES pour faciliter l'échange et finalement une coopération avec des partenaires potentiels.

Un BROKERAGE EVENT spécial complète le programme. C'est un évènement de rencontre - une manière rapide et facile de rencontrer des partenaires pour une coopération potentielle avec des rencontres organisées à l'avance. Il est recommandé de s'inscrire et de publier le profil rapidement pour obtenir le maximum de visibilité et les demandes de collaboration les mieux adaptées possibles.

L'évènement est organisé par RTD Services en coopération avec FFG / EEN, vetmeduni and FOoQSI.

LIEN pour inscription : http://www.b2match.eu/foodseg2017

Programme : https://www.b2match.eu/foodseg2017/pages/17065-agenda

FOODSEG Network: http://foodseg.net/

Le FOODSEG network est un réseau faisant suite au projet terminé FP7 Project FOODSEG. FOODSEG consiste principalement à rassembler des personnes pour initier des coopérations, le transfert de technologie et savoir-faire et des projets communs de recherche et innovation. C'est aussi une plateforme pour disséminer les résultats de projets financés par l'UE et autres.

BACK TO TOP

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION

4ÈME PEF SCHOOL, 9-12 MAI 2017, VIENNE, AUSTRIA

Les technologies non-thermiques et electro-technologies ont gagné un intérêt croissant pour la conservation et la modification de structure douces d'aliments et biosystèmes.

Nous voulons vous inviter vous et les membres de votre équipe/étudiants PhD à participer à la 4ème Ecole PEF sur les Applications des Champs Electriques Pulsés en Alimentaire et Biotechnologie qui se tiendra à Vienne les 9-12 Mai.

Le programme consistera en conférences d'experts bien connus et une expérience de formation pratique dans la halle pilote - pas seulement lié à PEF mais aussi à d'autres technologies non thermiques et électriques comme Haute Pression, Plasma, Lumière pulsée et Chauffage Ohmique. De plus, Vienne offre de nombreuses occasions pour des évènements sociaux mémorables.

Tous les détails et aussi l'inscription et la soumission de posters sont disponibles sur le website : **http://pefschool2017.boku.ac.at/**

Merci pour votre attention et pour diffuser l'information à d'autres collègues intéressés.

A bientôt à Vienne !

BACK TO TOP

9EME ECOLE DE FORMATION EN MICROENCAPSULATION, 11-14 SEPTEMBRE 2017, BERLIN, ALLEMAGNE

Le cours couvre différents aspects de microencapsulation avec 12 conférences et 7 démonstrations. Le nombre de participants est limité à 60. Un nombre limité de bourses est disponible pour des étudiants.

Pour le programme, information et inscription : http://bioencapsulation.net/2017_Berlin/

MODERNE ANALYSE MICROBIOLOGIE PREDICTIVE POUR ASSURER LA SECURITE ALIMENTAIRE 2017 (PREDMICRO 2017), 19-20 SEPTEMBRE 2017

C'est une invitation pour participer au Workshop d'été de deux jours "MODERN PREDICTIVE MICROBIOLOGY ANALYSIS AND TOOLS FOR ENSURING FOOD SAFETY" (PredMicro 2017), qui se tiendra les 19-20 Septembre 2017 au Portugal. L'objectif de ce workshop est de fournir, avec des sessions théoriques, pratiques et d'études de cas, une compréhension claire et actuelle des outils informatiques et tendances pour assurer la sécurité microbiologique des produits alimentaires. Deux approches pour représenter mathématiquement les cinétiques des microorganismes dans les aliments seront présentées : modélisation statique classique et *nouvelle modélisation dynamique*. De plus, on montrera aux participants comment résoudre des problèmes industriels en exploitant les capacités du Programme de Modélisation

Prédictive Intégrée (Integrated Predictive Modelling Program (IPMP) développé au Agricultural Research Service, USDA.

Le Workshop PredMicro 2017 sera présenté par **Dr. Lihan Huang**, Research Leader de l'Unité Residue Chemistry and Predictive Microbiology Research Unit au Eastern Centre de Recherche Régional de l'USDA Agricultural Research Service, et **Dr. Ursula Gonzales-Barron** et **Dr. Vasco Cadavez**, du Mountain Research Centre, IPB, Portugal. Les instructeurs ont une large expérience des méthodes mathématiques avancées, de l'analyse numérique, et de la simulation informatique pour la modélisation en sécurité alimentaire, la microbiologie prédictive et la gestion des risques. Pour plus d'information, SVP voir le website **http://esa.ipb.pt/predmicro2017/** ou envoyer un e-mail à : **ubarron@ipb.pt**

BACK TO TOP

UPDATE FROM ICA

ICA a rejoint la CEDIA – la Confédération Européenne des Associations d'Agronomes – pour une conférence ***Defining Agronomists Professional Profiles and Agricultural and Life Science Study Programmes*** les 4-5 Mai. Tous les détails à www.ica-europe.info

Cette conférence discutera comment les profils professionnels agronomes actuels et les programmes d'études des sciences de l'agriculture et de la vie sont liés. Comment les associations professionnelles, les organisations d'alumni et les universités des sciences de la vie peuvent s'aider, pour que les universités puissent former des professionnels et des leaders pour la bio-économie en respectant les principes de développement durable.

Le prochain Colloque ICA-Edu se tiendra à la Faculté d'Agriculture, Université de Zagreb les 13-14 Juin 2017 avec pour titre ***Delivering graduates to meet the challenges of the***

***sustainable development goals – embedding the development of ethical and sustainable values in the curriculum*.** Tous les détails à www.ica-europe.info

Nous voulons répondre aux besoins du développement durable (SDGs) d'ici 2030. L'enseignement pour le Développement Durable (Education for Sustainable Development ESD) est un élément de l'enseignement de qualité et une clé pour réaliser le développement durable. L'objectif 4 du développement durable propose que tous les apprenants acquièrent la connaissance et les compétences nécessaires pour promouvoir le développement durable. En accord avec ce défi le but du Colloque ICA-EDU 2017 est centré sur trois thèmes de discussion :

- Le défi pour les universités des sciences de la vie de répondre aux SDGs
- L'enseignement de cours d'éthique tout au long du curriculum
- L'enseignement du développement durable - cours principal et tout au long du curriculum : durabilité environnementale, économique et socio-politique

Le 7ème ICA Forum des Recteurs et Deans se tiendra les 19-20 Octobre avec l'Assemblée Générale ICA le 18 Octobre à 17.00. Le Forum concernera ***Life Science Universities Deliver Impact: Addressing the Sustainable Development Goals***. Retenez les dates du Forum dans votre Agenda – les détails suivront.

BACK TO TOP

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR IFA

BRASSICA 2017, 22-25 MAI 2017, PONTEVEDRA, ESPAGNE

Le VII International Symposium sur Brassicas se tiendra à Pontevedra, Espagne, les 22-25 Mai 2017. Cet évènement est organisé par le groupe de Genetics, Breeding and Biochemistry of Brassicas (MBG-CSIC) (Génétique, Reproduction et Biochimie) et est supporté par la Société Internationale de Science Horticole (International Society for Horticultural Science, ISHS). Ce Symposium couvrira des études sur de nombreuses variétés Brassica, incluant les récoltes comme les végétaux, les huiles comestibles, les fourrages et les matières premières pour obtenir des composés bioactfs. Le meeting est destiné à des scientifiques travaillant dans un large domaine de sujets du « monde Brassica », incluant des études de diversité, la résistance au stress ou la technologie alimentaire. Le meeting fournira une excellente plateforme pour les participants pour communiquer leurs progrès et faciliter l'échange en recherche.

Nous vous invitons à soumettre un abstract pour une présentation orale ou un poster au symposium via le site officiel www.brassica2017.com où vous trouverez toute l'information.

- Date limite pour soumission des Abstracts repoussée au 31 Mars 2017.
- Date limite pour Early Bird Inscription repoussée au 31 Mars 2017.

Le lien direct pour soumettre votre abstract est :
http://brassica2017.com/web/index.php/call-for-abstracts

BACK TO TOP

MICROBIAL SPOILERS IN FOOD 2017, 28-30 JUIN 2017, QUIMPER, FRANCE

Super spoilers, wonder spores et microorganismes résistants : NOUVEAUX aspects pour intégrer ces super foes dans la gestion de risque de contamination des aliments.

Il y en a toujours UN, SEULEMENT UN, MAIS UN qui est capable de résister ou de ressusciter après des procédés d'inactivation, qui est capable de s'adapter ou est naturellement adapté à des formulations acides ou d'humidité faible, comme aux basses températures et/ou au traitement thermique,… et cet UNIQUE est finalement capable de se développer en causant une contamination de l'aliment et des pertes économiques ! Cet unique est toujours très inquiétant pour la qualité alimentaire et les ingénieurs de production. Comment faire avec eux ? Une façon de procéder est d'en apprendre plus sur ces (diehard) microorganismes résistants.

Le défi de cette nouvelle édition de "Microbial Spoilers In Food" sera de rassembler des scientifiques, des ingénieurs qualité et production alimentaires et des meneurs de projets en innovation alimentaire pour échanger la connaissance et l'expérience sur ce sujet particulier.

Ce symposium concernera :

- Biodiversité des polluants des polluants alimentaires microbiens
- Physiologie et métabolisme des microorganismes polluants
- Méthodologies de caractérisation
- Méthodes d'énumération des indicateurs de qualité
- Comment combattre les super polluants ?

Dernière chance pour soumission d'abstract le 2 Avril 2017.

Pour plus d'information SVP voir : http://www.spoilers2017.com/

BACK TO TOP

25TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON BIOENCAPSULATION, 3-6 JUILLET 2017, LA CHAPELLE SUR ERDRE, FRANCE

Rejoignez-nous pour la 25ème Conférence Internationale sur Bioencapsulation, partagez votre recherche avec des collègues venant de partout dans le monde, participez aux prix du meilleur étudiant. Abstract et demande de bourse, date limite 31 Mars 2017.

Pour programme, information et inscription :

http://bioencapsulation.net/2017_La_Chapelle/

BACK TO TOP

SAAFoST 2017, 3-6 SEPTEMBRE 2017, CAPETOWN, AFRIQUE DU SUD

"A hunger for change: innovations, solutions and emerging technologies"

Le système de soumission est ouvert - avez-vous soumis votre abstract ?

Deux thèmes principaux (en partie liés) formeront le lien pour relier ensemble les aspects de Food Science.

Ces deux thèmes principaux sont premièrement autour de : "aliment, nutrition, santé et un objectif consommateur (marketing, information, éducation, tendances, le rôle des media et pseudoscience)" ; et "le fait que toutes ces demandes doivent être considérées tout en assurant la durabilité de la fourniture d'aliment, l'environnement, les ressources et une population mondiale croissante qui doit être nourrie *nutritiously* !"

L'approche du comité pour la structure du programme est d'assurer que les participants obtiennent le meilleur retour de leur argent en incluant des conférences plénières et des sessions parallèles. Nous nous engageons à organiser et à tenir un évènement de classe internationale en Food Science and Technology.

Cliquer ici http://www.saafost2017.org.za/ScientificProgramme/Abstracts.asp pour soumettre un abstract avant le 13 Mars 2017.

BACK TO TOP

CIBIAXI
+REUNION ANUAL CYTED
22 al 25 de octubre, 2017. Valparaíso, Chile

CIBIA 2017, 22-25 OCTOBRE 2017, VALPARAISO, CHILI

Le Congrès **XI Iberian-American of Food Engineering** (CIBIA 2017) se tiendra dans la ville de Valparaíso, Chili, du 22 au 25 Octobre 2017. Cette conférence Ibéro-Americaine rassemble des professionnels et des chercheurs qui travaillent dans le domaine des Procédés appliqués aux Procédés Alimentaires.

Le thème du congrès est "Aliments fabriqués pour la santé et le bien-être au 21ème siècle. Les Enginhomics appliqués aux aliments ", et considère les domaines suivants :

- Nutrition, santé et bien-être.
- Développement de produit, innovation et applications industrielles.
- Sureté et sécurité alimentaire.
- Modélisation, simulation et optimisation des procédés.
- Développement biotechnologique appliqué à l'aliment.
- Agro-Food Industrie en Amérique Latine : Durabilité et l'Environnement.

Le CIBIA 2017 est organisé par l'Institut Chilien de Food Engineering A.G. (IChIA A.G.).

Une présentation vidéo du congrès peut être vue à : https://vimeo.com/206134738

Pour plus de détails voir : http://www.cibia2017.com/home/

BACK TO TOP

LISTE D'EVENEMENTS A VENIR LIES A L'ALIMENTAIRE

Avril 2017

NOUVEAU ! 23-28 Avril 2017
INOPTEP2017 and PTEP 2017
Plus d'information : http://ptep.org.rs/Sajt%20engleski/skupovien.html
Hotel Srbija, Vršac, Serbie

26-28 Avril 2017
MATBIM 2017
Plus d'information : http://www.porto.ucp.pt/matbim2017
Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal

Mai 2017

NOUVEAU ! 10-12 Mai 2017
Innovations in Food Science & Technology
Plus d'information : http://www.food-tech-innovations.com/
Stadthalle Erding, Munich, Allemagne

Juin 2017

NOUVEAU ! 1-4 Juin 2017
International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE2017)
Plus d'information : http://www.fabe.gr/index.php/en/conferences/3rdfabe2017-en/venue-en
Hotel Amathus Beach, Rhodes, Grèce

Juillet 2017

NOUVEAU ! 18-20 Juillet 2017
Water Resources Management 2017
Prague, République Tchèque

Septembre 2017

3-6 Septembre 2017
SAAFoST (South African Association of Food Science and Technology) 2017 Congress
Plus d'information : http://www.saafost2017.org.za/
Century City Conference Centre, Cape Town, Afrique du Sud

4-7 Septembre 2017
5th Conference EPNOE 2017 "Polysaccharides and Polysaccharide-based materials: From Science to Industrial application"
Erfurt, Allemagne

NOUVEAU ! 10-13 Septembre 2017
World Seafood Congress
(SAFE consortium sessions on Food Fraud and Seafood Safety still accepting abstracts) contact katherine.flynn@safeconsortium.org
Plus d'information : https://www.wsc2017.com/
Reykjavik, Islande

Octobre 2017

NOUVEAU ! 3-6 Octobre 2017
2nd Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety Conference
Stadthalle Erding, Munich, Allemagne

Mars 2018

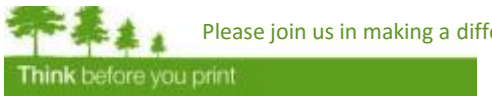
NOUVEAU ! 20-23 Mars 2018
Anuga Food Tec
Cologne, Allemagne

Juillet 2018

NOUVEAU ! 3-5 Juillet 2018
5th International ISEKI_Food Conference
Unversity of Hohenheim, Stuttgart, Allemagne

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



Please join us in making a difference

BACK TO TOP