ISEKI Food Association

NOUVELLES LETTER ISSUE 28

Decembre 2018

L'Association ISEKI-Food vous adresse ses voeux pour vous et votre famille !

Profitez des vacances en famille et bonne nouvelle année 2019 pleine de succès !

EDITORIAL

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

- Retenez la date : ISEKI-Food 2020 Conférence, 8-10 Juillet 2020, Nicosie, Chypre
- Nouvelle base de données européenne pour les programmes et vers une Accréditation Institutionnelle
- NOUVEAU : ISEKI-Food association sur YouTube

NOUVELLES DES PROJETS

- POSTHARVEST Projet : 3ème réunion Transnationale à Vienne, Autriche
- NEXTFOOD Projet : Compétition internationale Etudiante 2019 en Aquaculture
- Plus de NOUVELLES sur le NEXTFOOD Projet
- FOOD-AWARE Projet : Outils pour un enseignement précoce sur la durabilité environnementale et la consommation alimentaire responsable
- BoostEdu – Appel à experts pour donner de courtes videos de cours sur des sujets dans le domaine de l'innovation et l'entreprenariat dans le secteur alimentaire

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT ET FORMATION

- 3ème Edition de la Compétition Internationale des Etudiants "FoodFactory-4-Us" est ouverte.
- 6ème PEF School, 3-7 Juin 2019, Cesena, Italie
- INTRINSIC Projet : Enseignement Innovateur pour un Entreprenariat Durable en Sciences de La Vie

NOUVELLES DES EVENEMENTS SUPPORTES PAR ISEKI-FOOD ASSOCIATION

- 13ème Européen PhD Workshop en Food Engineering and Technology, 14-15 Mai 2019, Vienne, Autriche
- Flour-Bread 2019, 11-14 Juin 2019, Osijek, Croatie
- 19ème ICC Conference, Science meets Technology, 24-25 Avril 2019, Vienne, Austriche

LISTE DES EVENEMENTS

ARE YOU FOLLOWING ISEKI-FOOD ON LINKEDIN, FACEBOOK AND TWITTER?

EDITORIAL

*de **Paola Pittia**, President de ISEKI-Food Association, Université de Teramo*

Nous voici à la fin de 2018, une autre année durant laquelle l'Association ISEKI-Food a travaillé pour tous les membres et, au-delà, la communauté plus large des scientifiques et technologues alimentaires travaillant dans divers secteurs, avec différents rôles et impliqués dans la variété grandissante d'activités au sein du large "Système Alimentaire".

L'Association ISEKI-Food a débuté en 2005, basée sur des projets de Réseaux Thématiques Erasmus avec comme objectif principal de favoriser l'interaction entre éducateurs et formateurs de l'enseignement Supérieur, chercheurs et industrie. Nous avons toujours été reconnaissants à l'UE de nous avoir donné la possibilité de travailler en réseau avec de nombreux représentants engagés dans les activités organisées au sein d'une série de projets ISEKI-Food. En treize ans cependant, l'"environnement alimentaire" a changé significativement et les outils et le support financier pour les réseaux comme le nôtre ne sont plus disponibles.

Néanmoins, en 2018 nous avons continué à maintenir nos buts initiaux et à développer des activités qui nous l'espèrons vous ont plu, incluant notre **5ème ISEKI-Food conférence à Stuttgart**, les séries de webinars, et les workshops de formation. De plus, nous ne pouvons pas oublier la reconnaissance importante cette année de notre e-journal, (open-access, peer-reviewed), l'International Journal of Food Studies qui maintenant fait partie de nombreuses bases de données internationales.

Maintenant, nous travaillons déjà pour 2019, et avec le support de projets EU et internationaux nous espèrons vous donner de nouvelles opportunités pour travailler en réseau et contribuer au développement des compétences pour pouvoir faire face aux défis de notre système alimentaire complexe.

Nous accueillons toutes suggestions de membres et non membres qui peuvent nous aider à avoir un impact plus important et mieux exploiter nos objectifs et philosophie.

Un grand merci à tous les membres du Bureau de ISEKI-Food Association, aux représentants Nationaux, aux animateurs de Special Interest Groups et à tous pour votre appui continu.

Je vous souhaite une année 2019 de paix, de réussite et prospérité!

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES DE ISEKI-FOOD ASSOCIATION

RETENEZ LA DATE: Rencontre à la Conférence ISEKI-Food 2020, 8-10 Juillet 2020, Nicosie, Chypre

*de **Gerhard Schleining**, Secrétaire Général de ISEKI-Food Association, BOKU*

Après la réussite des conférences **International ISEKI-Food** à **Porto 2009, Milan 2011, Athenes 2014, Vienne 2016 et Stuttgart 2018**, nous avons le plaisir de vous inviter pour se retrouver à nouveau à Chypre en Juillet 2020. La conférence rassemblera les scientifiques alimentaires de la recherche et de l'industrie, les enseignants et étudiants, pour discuter et collaborer sur des sujets spécifiques concernant Food Science and Technology, Industrie and et Enseignement.

L'Association **ISEKI-Food Association** avec l'hôte local, la **Cyprus University of Technology**, organise la 6ème édition de l'**International ISEKI-Food Conference**, qui se tiendra à **Nicosie, Chypre**, les **8 - 10 Juillet 2020.**

Plusieurs sessions intéressantes avec des speakers invités, des présentations orales et par posters sont prévues et une fois de plus des récompenses pour des posters de jeunes scientifiques seront remises. La conférence offrira aussi des évènements pré-conférence comme le **4ème ISEKI-Food PhD Workshop** et d'autres.

Les thèmes spécifiques de la conférence ainsi que la soumission des abstracts et les candidatures en ligne seront bientôt disponibles sur **le site de la conférence**.

Retenez la date et rencontrez à nouveau le réseau ISEKI sur la belle île de Chypre!

Le Comité Organisateur & l'hôte local à Chypre espèrent vous accueillir à

Nicosie en Juillet 2020!

BACK TO CONTENTS

Nouvelle base de données pour les programmes et tendance à l'Accréditation Institutionnelle

*de **Rui Costa**, ISEKI-Food Association vice president, Polytechnic Institute of Coimbra, Portugal*

Au nom de IFA, représentant le label qualité pour l'accréditation des études EQAS-Food Award, Rui Costa était présent à l'assemblée annuelle de l'European Alliance for Subject-Specific and Professional Accreditation & Quality Assurance (EASPA), le 11 Décembre à Berlin.

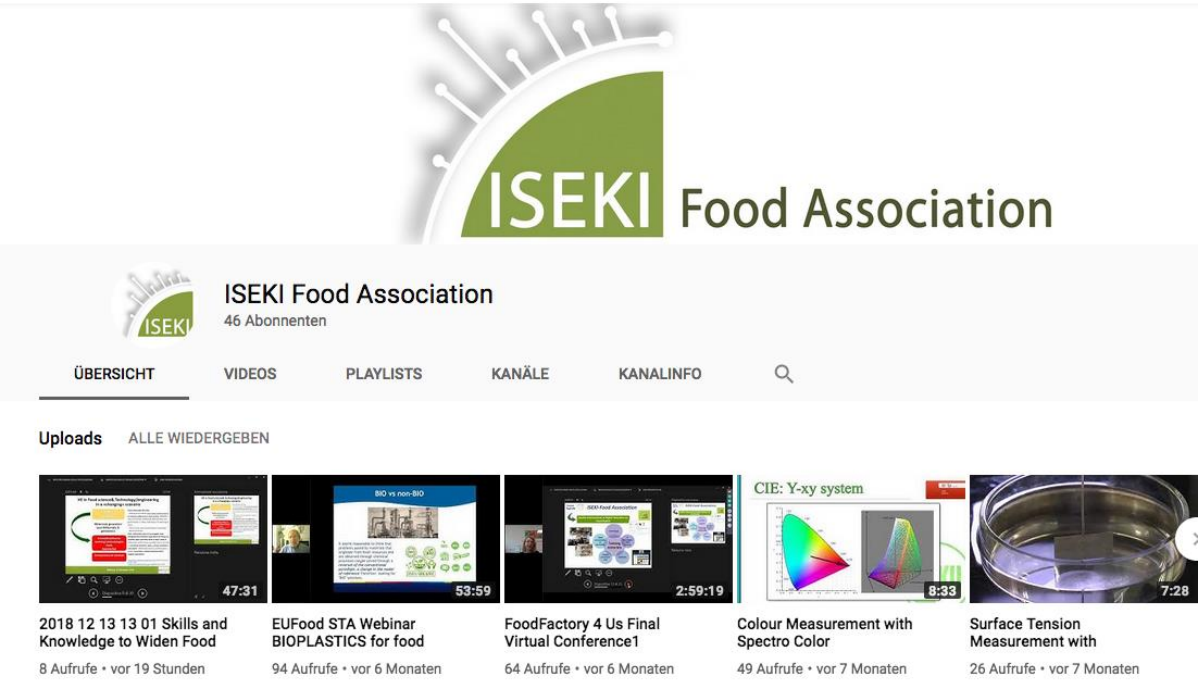
Durant ce meeting, les membres EASPA ont présenté le nouveau ENQA-managed **European register of accredited degree programmes DEQAR** – une étape vers la mobilité des graduates et la reconnaissance transnationale des diplomes (degrees). La base de données contient déjà des centaines de programmes et tous les programmes accrédités par des agences enregistrées EQAR (état ou privé) les rejoindront. Maintenant, les responsables pour la reconnaissance de mobilité et degré auront un outil constamment mis à jour pour aider leurs décisions.

Les membres EASPA ont aussi discuté la tendance vers une accréditation institutionnelle pour simplifier le programme d'accréditation, et là ils ont souligné la nécessité d'inclure un critère sujet-spécifique, en particulier sous forme de co-accréditation avec EASPA, comme un outil qualité fondamental.

L'intérêt récent pour l'accréditation institutionnelle n'efface pas le besoin de critère sujet-spécifique et l'intérêt véritable des académiques dans la publicité internationale des contenus de programmes délivrés. Les critères de sujet-spécifique internationaux sont aussi un outil de qualité essentiel en food science and technology, où la Récompense EQAS-Food Award est la principale référence d'accréditation.

BACK TO CONTENTS

NOUVEAU: ISEKI-Food Association sur YouTube



Sur **ISEKI's YouTube Channel** vous pouvez voir des vidéos de plusieurs webinars et des présentations flash sur un grand nombre de sujets ! Abonnez-vous pour être informé des nouvelles vidéos ISEKI !

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES DES PROJETS

POSTHARVEST Projet : 3ème Transnational meeting à Vienne, Autriche

*de **Foteini Chrysanthopoulou**, Project Manager, ISEKI-Food Association*

Le 3ème Transnational Meeting du Projet **POSTHARVEST** (Agreement Number: 2017-1-TR01-KA202-045709) était organisé à Vienne, Autriche, les 15-16 Novembre 2018.

Puisque le projet est déjà à la fin de sa 1ére année, la plupart des produits (outputs) sont prêts. Le matériel de formation pour différents stages de pertes après-récoltes a été développé, pour:

- Meilleures techniques de récolte
- Meilleur pratiques de stockage et transport
- Opportunités d'emballage
- Applications de valorisation des pertes alimentaires
- Conditions de ventes au détail et en gros
- Marketing Opportunités de Fruits

Le Matériel de Formation sera **fourni gratuitement** sous plusieurs formes, livrets, vidéos, présentations suivis de questionnaires courts et animations. Cette information sera disponible en **5 langues différentes** (Anglais, Allemand, Espagnol, Roumain, Turque) et sera accessible sur une platforme **e-learning** qui sera développée plus tard durant le projet.

Pour plus d'information sur les produits du projet, voir le **site web du projet** ou suivez le projet sur (**Facebook**, **Twitter** and **Instagram**).

BACK TO CONTENTS

NEXTFOOD Projet : Appel à équipes d'étudiants pour la Chaine Alimentaire Durable – Compétition Internationale Etudiante 2019 en Aquaculture

*de **Line Friis Lindner**, Project Manager, ISEKI-Food Association*

L'**Association ISEKI-Food** en collaboration avec **UNIBO-Alma Mater Studiorum Université de Bologne**, Italie, comme partie du projet **NextFOOD**, Education de la prochaîne génération de Professionnels Agrifood, lance l'appel pour la **Compétition Etudiante Internationale 2019 pour une chaîne alimentaire durable** avec des équipes d'étudiants Masters d'universités dans le monde rejoignant une compétition basée sur un enseignement préparatoire et une action apprenant à trouver les meilleures solutions pour une production spécifique ou un problème de procédé/défi dans les systèmes alimentaires durables.

Ce 1er cycle de la compétition internationale aura pour but de répondre à la question suivante en aquaculture durable :

Comment pouvons-nous définir et assurer une qualité holistique et mesurable que les consommateurs comprennent ?

Les étudiants participeront dans un environnement innovant, centré sur l'apprenant, basé sur apprendre de façon active et orientée sur l'action, pour développer un projet incluant un objectif/but spécifique, la conception et le développement d'une solution exploitable au niveau industriel et avec le but principal de contribuer à l'innovation dans des systèmes alimentaires durables ainsi qu'à la qualité et la sécurité des aliments.

En savoir plus sur la compétition **ici**.

Et n'hésitez pas à diffuser l'appel dans votre réseau !

BACK TO CONTENTS

Plus de NOUVELLES sur le Projet NEXTFOOD

*de **Katherine Flynn**, Project Manager, ISEKI-Food Association*

La compétition Sustainable Supply Chain recherche aussi des sponsors pour des prix pour l'équipe gagnante. Jusqu'à présent, **ISEKI-Food** donnera un prix de 300€ à l'équipe et l'inscription pour un membre de l'équipe gagnante à **Aquaculture Europe 2019**, où une présentation est promise. De plus, **NextFOOD** paiera le voyage et le logement pour un membre de l'équipe au meeting du projet 2020 NextFOOD à Thessaloniki Grèce pour présenter le projet gagnant.

Votre organisation est-elle intéressée par la publicité positive de sponsoring ? Allez sur le site **competition site**, et cliquez sur sponsors.

Et…

Une série de groupes de discussions seront organisés par WP1 du projet NextFOOD pour contribuer à un inventaire des compétences actuelles et recherchées pour une transition vers une agriculture, une forêt et des chaines de valeurs associées plus durables.

ISEKI-Food organisera un Groupe avec les producteurs céréaliers en Avril 2019 durant la conférence **International Association for Cereal Science and Technology (ICC)**, **Science meets Technology**, qui se tiendra à BOKU à Vienne.

BACK TO CONTENTS

Projet FOOD-AWARE : Matériels de formation et outils visuels pour apprendre pour une formation sur la durabilité environnementale et la consommation alimentaire responsable

*de **Anita Habershuber**, ISEKI-Food Association*

Ce projet est un **Partenariat Stratégique** coordonné par **Doukas School**, Athènes, Grèce. L'Association ISEKI-Food est un des 6 partenaires du projet (DOUKAS School – Grèce, Spoleczna Akademia Nauk – Pologne, The Polish Farm Advisory and Training Centre – Pologne, PROPEL – Belgique et University of Dundee –Ecosse).

Début du Projet : 1 Novembre 2018

Fin du Projet : 31 Octobre 2020

Le projet FOOD-AWARE a pour objectif d'éduquer les jeunes écoliers à propos des concepts clés en environnement et agriculture en développant des outils utiles pour apprendre et en formant des enseignants et autres éducateurs sur comment les utiliser efficacement. Le projet aura donc pour but de familiariser les enseignants avec ces concepts concernant la consommation alimentaire responsable ; la production alimentaire durable ; la circularité ; l'efficacité des ressources et les déchets. Au-delà de ceci, il formera aussi les enseignants – et développera des outils additionnels pour apprendre pour les aider – pour mieux enseigner les enfants sur ces messages – certains étant assez complexes. FOOD-AWARE encouragera des approches spécifiques selon des sujets spécifiques et fournira les matériels d'aide supplémentaires. Cela incluera la formation de personnel pour les enseignants et éducateurs sur comment utiliser les matériels du projet, qui seront proposés aux enseignants pendant les Workshops FOOD-AWARE.

L'Association ISEKI-Food, comme partenaire de dissémination, sera responsable pour concevoir le plan de dissemination FOOD-AWARE et de son implantation, comme de l'organisation de la conférence de dissémination finale à la fin du projet.

Le Kick-off Meeting se tiendra à Athènes, Grèce, les 15-16 Janvier 2019.

SVP, plus d'info sur le projet Food-AWARE **here.**

BACK TO CONTENTS

BoostEdu – Appel à experts pour donner des cours vidéos sur des sujets dans le domaine d'innovation et entreprenariat dans le secteur alimentaire.

*de **Nanna Viereck**, University of Copenhagen*

Le projet EU Erasmus+ Strategic Partnership **BoostEdu ("Boosting relevant and applicable continuing education in the food sector"**) recherche des experts pour préparer des vidéos attractives simples et courtes destinées à des entrepreneurs dans le secteur alimentaire. Les vidéos feront partie d'un module microlearning qui sera placé sur YouTube avec entrée spécifique d'une page d'entrée formée comme un supermarché avec les thèmes/en-têtes sur les étagères pour être prises au hazard. Si vous êtes intéressé à préparer une vidéo courte sur un sujet spécifique, vous êtes invité à contacter le coordinateur Nanna Viereck, Université de Copenhagen, Danemark, à nav@food.ku.dk

BoostEdu est une collaboration entre Wageningen University (WU), University of Bologne (UNIBO), Polytechnic University of Valence (UPV), University of Natural Resources and Life Sciences Vienne (BOKU), Technical University of Denmark (DTU) et University of Copenhagen (UCPH) dans le but de créer une plateforme de formation en 3 phases dans le domaine de l'innovation et l'entreprenariat dans le secteur alimentaire.

Cliquer **ici** pour plus d'information sur le projet.

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES SUR ENSEIGNEMENT & FORMATION

3ème Edition of the International Student Competition FoodFactory-4-Us

*de **Katherine Flynn**, Project Manager, ISEKI-Food Association*

L'appel à des équipes d'étudiants à candidater est ouvert depuis le 1 Décembre et jusqu'au 15 Janvier 2019, voir plus **ici**. La compétition de cette année accueillera des projets concernant: **"Fighting Food, Water and Energy Losses"** (Combattre les Pertes en Aliments, Eau et Energie") et demande aux équipes d'étudiants de proposer des solutions, stratégies, procédés et/ou produits innovants capables de réduire efficacement le gaspillage partout dans la chaîne alimentaire et le cycle de vie d'un produit.

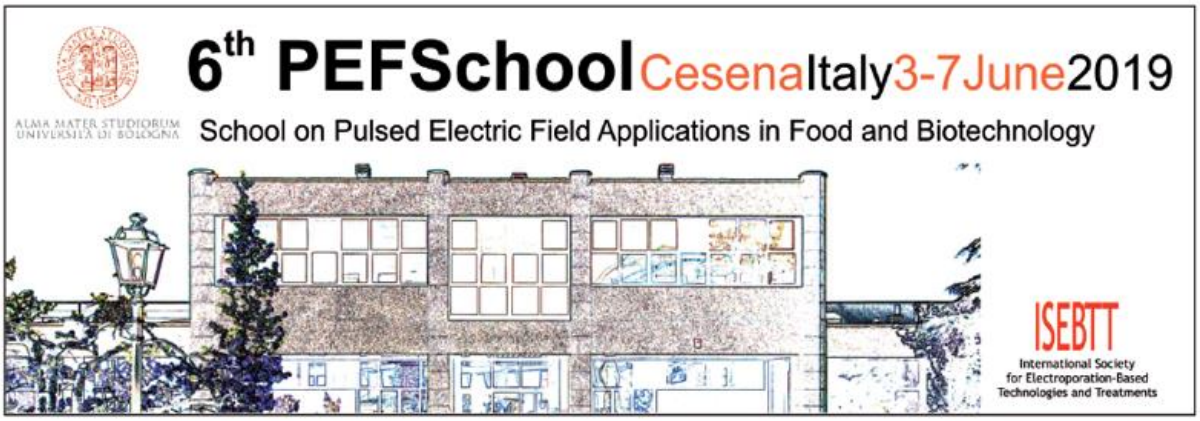
La Compétition est ouverte à des étudiants inscrits dans un programme lié aux sciences alimentaires partout dans le monde. **Inscrivez-vous aujourd'hui !**

Nous recherchons aussi des sponsors pour des prix pour l'équipe gagnante. Votre institution est-elle intéressée par la publicité positive d'un sponsorship ? Lire plus sur cette opportunité **ici**.

BACK TO CONTENTS

6ème PEF School, 3-7 Juin 2019, Cesena, Italie

*de **Marco Dalla Rosa**, University of Bologna, ISEKI-member & Advisory Committee, Italie*



Rejoignez nous à la **6ème PEF School (School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology)**, qui se tiendra à Cesena, Italie, 3-7 Juin 2019. Nous vous invitons à soumettre votre abstract **ici**.

Suite au succès des 5 premières Ecoles, la 6ème PEF School continuera à associer des étudiants undergraduate, des étudiants PhD, des chercheurs académiques et industriels, pour leur offrir un état actuel de la connaissance et de la compréhenson des principes de base impliqués dans les procédés alimentaires et conservation par champs électriques pulsés.

Principaux thèmes:

- Fondamentaux de Pulsed Electric Field;
- Techniques et méthodologie pour détecter l'électroporation;
- Effets de l'application PEF en procédés alimentaires;
- Aspects pratiques de PEF dans l'industrie alimentaire.

Le Comité d'Organisation

6ème PEF School 2019

University of Bologna

Campus of Food Science

P.zza Goidanich, 60

47521, Cesena (FC), Italy

tel. +390547/338103

Website: pefschool2019.electroporation.net

BACK TO CONTENTS

INTRINSIC projet: INnovative educaTion foR sustaInable eNtrepreneurShip in LIfe sCiences

*de **Andreas Zitek**, BOKU, ISEKI-Institutional member, Autriche*

Le Kick-Off Meeting du projet **INTRINSIC** (INnovative educaTion foR sustaInable eNtrepreneurShip in LIfe sCiences) s'est tenu à BOKU les19 -20 Novembre 2018.

Avec un partenariat stratégique Erasmus+, BOKU travaille avec 7 autres institutions d'enseignement supérieur et ICA, l'Association for European Life Science Universities, comme partenaires. Le but est de développer des ressources innovantes d'enseignement et de formation pour alimenter systématiquement "la mentalité entreprenariale", les compétences et abilités des étudiants des Universités de Sciences Vivantes en relation avec l'entreprenariat durable. Les Sustainable Development Goals (SGDs) constituent le cadre.

Une e-platforme ouverte et une application mobile ("Connected Educator App") permettrait à des instructeurs intéressés de travailler en réseau avec d'autres Universités en Sciences de la Vie en Europe. Une base importante pour la réussite de l'établissement de ce réseau et aussi pour l'application durable et l'utilisation des résultats du projet, est l'existence de partenariats internationaux existants de ICA et **ICA Edu**, incluant le Réseau existant **Network for Innovation in Higher Education in Life Sciences**.

De plus, INTRINSIC s'occupera de collecter des exemples de bonne pratique d'Enseignement d'Entreprenariat Durable dans des Universités en Sciences de la Vie européennes, développera une App pour chercher l'entreprenariat étudiant, et un outil interactif pour concevoir des unités d'enseignement pour l'Entreprenariat Durable en Sciences de la Vie ainsi qu'un module Train-the-Trainer (Former le Formateur).

Les enseignants intéressés sont cordialement invités à contacter le coordinateur BOKU du projet DI Dr. Andreas Zitek, MSc pour plus d'information. Au début de 2019, l'inscription sur la plateforme du site web et une active participation au projet sera possible.

Institutions Partenaires :

Agricultural University of Athens
Association for European Life Science Universities
Banat University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Timisoara
University of Ghent
University of Helsinki
University of Teramo
University of Zagreb – Faculty of Agriculture
Wageningen University

BACK TO CONTENTS

NOUVELLES SUR LES EVENEMENTS SUPPORTES PAR ISEKI-FOOD ASSOCIATION

13ème European PhD Workshop on Food Engineering and Technology, 14-15 Mai 2019, Vienne, Autriche

*de **Henry Jaeger**, BOKU, ISEKI-Institutional member, Autriche*

Le **13ème European PhD Workshop on Food Engineering and Technology** se tiendra les 14-15 Mai, 2019 à Vienne, Autriche.

C'est une occasion unique pour des étudiants PhD qualifiés et des Postdocs récemment diplômés de présenter et discuter leurs projets et renforcer leur réseau académique et industriel.

Les nominations d'excellents PhD étudiants, et les documents associés, seront soumis avant le 1er Février, 2019.

Des jeunes scientifiques européens hautement qualifiés qui termineront bientôt leur PhD en Food Engineering and Technology ou ont récemment reçu leur PhD sont éligibles.

Plus d'informations sur ce workshop peuvent être trouvées **ici**.

Les organisateurs espèrent de nombreuses nominations et accueillir collègues et candidats au workshop à Vienne.

BACK TO CONTENTS

Flour-Bread 2019, 11-14 Juin 2019, Osijek, Croatie

*de **Ivica Strelec**, University of Osijek, Croatie*

Chers collègues,

Nous sommes heureux d'annoncer le 10ème Congrès International "**Flour-Bread '19"** et le 12ème Congrès Croate de Technologistes des Céréales **"Brašno-Kruh '19"** qui se tiendra à Osijek, Croatie du 11 au 14 Juin 2019.

Le Congrès est organisé par la Faculté de Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH), International Association for Cereal Science and Technology (ICC), ISEKI Food Association (IFA) et Global Harmonization Initiative (GHI).

Cette année le Congrès célèbre son **10ème jubilé international** pour rassembler de nombreux chercheurs et professionnels de différentes parties du monde, avec l'objectif principal de présenter les dernières avancées en cereal science and technology.

Le programme du Congrès incluera des conférences pleinières et invitées, des présentations orales et posters, des workshops professionnels, et la présentation d'équipements de laboratoire et de procédés, des publications et des produits de l'industrie céréalière.

Thèmes du congrès:
Céréales et changements climatiques
Sécurité alimentaire des céréales
Qualité Céréales et Produits Céréaliers
Céréales Technologies et Procédés
Céréales et Santé
Gestion des déchets céréaliers

Vous êtes cordialement invité à contribuer au programme scientifique et professionnel du Congrès et à participer aux évènements sociaux qui offriront une excellente opportunité d'échange d'idées et d'expériences avec vos collègues et discuter des possibilités de travail en réseau et collaboration.

L'information détaillée sur cette conférence **ici**.

Nous espèrons vous accueillir à Osijek!

BACK TO CONTENTS

19ème ICC Conference – Science meets Technology, 24-25 Avril 2019, Vienne, Autriche

*de **Michaela Pichler**, ICC-International, ISEKI-Institutional member, Autriche*

Soumettez votre abstract et soyez un Early Bird!

La soumission des Abstracts est ouverte – soumettez votre abstract à temps et présentez votre travail à la Communauté Internationale des céréales!

Thèmes Scientifiques: 1) Procédés 2) Qualité et Sécurité 3) Anciens et nouveaux Grains et Légumes 4) Aides au Procédé 5) Sécurité Alimentaire et réduction des Déchets 6) Nouveaux Instruments et méthodes 7) Cereal Nutrition 8) Tendances du Marché

Bénéfice pour les frais d'inscription Early Bird – inscription avant le 15 Janvier 2019! Pour votre information: si vous vous inscrivez avec le taux Early Bird avant de recevoir confirmation de votre abstract avant la date limite de paiement, le taux Early Bird s'appliquera encore 7 jours après l'approbation de l'abstract.

Attention étudiants !

Une offre spéciale: il y aura 5-10 inscriptions libres pour les meilleurs abstracts soumis par des étudiants à ICC19. Applicable seulement pour des étudiants membres ICC. Pas encore Etudiant Membre ICC? Bénéficiez du réseau ICC cereal et **inscrivez-vous** aujourd'hui!

Trouvez tous les détails de la conférence **ici**.

BACK TO CONTENTS

EVENT LIST - UPCOMING FOOD RELATED EVENTS

Janvier 2019

NOUVEAU ! 15 Janvier 2019
4ème international on-line Course on Postharvest & Fresh-cut Technologies
Plus d'info : http://www.upct.es/gpostref/

28-30 Janvier 2019
8ème Interdisciplinarity Conference C2i2019
Plus d'info : https://c2i-2019.sciencesconf.org/
ENSAM Bordeaux Talence, Bordeaux, France

Février 2019

NOUVEAU ! 04-08 Février 2019
Global Food Winter School 2019
Plus d'info : https://www.wur.nl/en/Education-Programmes/Wageningen-Summer-School/show/Global-Food-Winter-School-2019.htm
Wageningen University, Wageningen, Hollande

Mars 2019

11-13 Mars 2019
EEM 2019 – 6ème Int. Congress on Engineering and Environment and Material in Food Processing
Plus d'info : https://eem.tfzv.ues.rs.ba/
Jahorina, Bosnia and Herzegovina

24-28 Mars 2019
1er GHI World Congress on Food Safety and Security
Plus d'info : https://ghiworldcongress.org/
Holiday Inn Leiden, Leiden, Hollande

Avril 2019

02-04 Avril 2019
6ème International Conference on Food Digestion
Plus d'info : http://www.infogestgranada2019.com/
Granada Conference Centre, Granada, Espagne

07-12 Avril 2019
INOPTEP & PTEP 2019
Plus d'info : http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/aktuelnostien.html
Hotel Djerdap, Kladovo, Serbie

24-25 Avril 2019
19ème ICC Conference – Science meets Technology
Plus d'info : http://icc2019.icc.or.at/en/
BOKU University, Vienne, Autriche

Mai 2019

30 Mai - 02 Juin 2019
FABE2019 INTERNATIONAL CONFERENCE
Plus d'info : https://fabe.gr/en/
Hotel CHC Athina Palace Resort & Spa, Heraklion, Crete Island, Grèce

Juin 2019

NOUVEAU ! 03-07 Juin 2019
6ème PEF School (School on Pulsed Electric Field Applications in Food and Biotechnology)
Plus d'info : http://pefschool2019.electroporation.net/call-for-papers/
University of Bologna, Cesena, Italie

NOUVEAU ! 17-20 Juin 2019
SLIM 2019
Plus d'info : http://www.slim2019.org/
Congress centre Federico II, Naples, Italie

NOUVEAU ! 25-29 Juin 2019
2ème Innovations in Food Science & Technology conference
Plus d'info : http://ifstconference.com/
Science Centre Nemo, Amsterdam, Hollande

NOUVEAU ! 26-28 Juin 2019
Higher Education Advances
Plus d'info : http://www.headconf.org/
Universitat Politècnica de València, Valencia, Espagne

Juillet 2019

01-04 Juillet 2019
XIIème Edition of CIBIA: "Challenging Food Engineering as a Driver Towards Sustainable Food Processing"
Plus d'info : http://www.cibia-2019.org/
University of Algarve, Faro, Portugal

07-10 Juillet 2019
8ème International Symposium on "Delivery of Functionality in Complex Food Systems"
Plus d'info : https://www.dof2019.org/
Sheraton Porto Hotel Conference Centre, Porto, Portugal

Septembre 2019

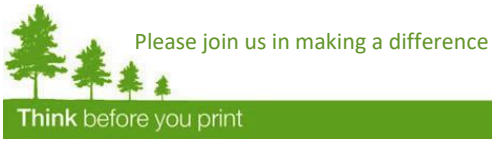
03-06 Septembre 2019
3ème World Congress on Electroporation and Pulsed Electric Fields
Plus d'info : https://wc2019.electroporation.net/
Centre de Congrès Pierre Baudis, Toulouse, France

Juillet 2020

NOUVEAU ! 08-10 Juillet 2020
6ème International ISEKI-Food 2020 Conference
Plus d'info : http://iseki-food2020.isekiconferences.com/en/
Hilton Nicosia, Nicosia, Chypre

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 **Foteini Chrysanthopoulou** **Gerhard Schleining**
Katherine Flynn, Cristina L. M. Silva, Paulo Sobral



BACK TO CONTENTS