ISEKI Food Association

Issue 6, 2013

newsletter

ISEKI Food Projets
Page 2

Nouvelles des partenaires IFOOD4
Page 6

ISEKI-Food Association
Page 8

Formation/Training
Page 10

Divers
Page 11

A propos des partenaires IFOOD4
Page 14

Evènements à venir
Page 19

Savez-vous que vous pouvez maintenant suivre ISEKI_Food sur Facebook et Twitter ?!!

Editorial

par Paola Pittia

Chers partenaires ISEKI_Food 4 et amis ISEKI_Food,

Le temps passe … 18 mois se sont écoulés depuis le début du réseau ISEKI_Food 4 le 1er septembre 2011. Maintenant c'est déjà le moment pour le rapport intermédiaire … avec les divers résultats des activités réalisées.

Je voudrais tout d'abord remercier les Coordonnateurs des Workpackage et les membres du Core Groupe pour leur engagement dans le planning et la gestion des activités du projet : études, workshops, plate-forme virtuelle, PhD newsletter….

Un merci particulier pour les partenaires qui ont consacré de leur temps de travail au développement des activités comme exigé en contribuant aux forums, en prévoyant et développant des workshops, en remplissant des questionnaires, en publiant le e-journal, en envoyant des nouvelles pour la newsletter, … et, enfin, en disséminant notre projet dans leur institution et lors d'évènements nationaux et internationaux.

Le succès du réseau ISEKI_Food dépend principalement de comment nous serons capable de développer les activités du projet et réaliser les objectifs prévus avec un impact réel et positif sur la réalisation et la modernisation de l'enseignement et de la formation de la future génération des scientifiques et technologues de l'Alimentaire. Pour cela nous avons besoin de la collaboration de vous tous partenaires du projet, mais aussi de vos collègues, des étudiants et de toute autre partie intéressée.

De nombreuses activités sont en cours et sur le point d'être finalisées, incluant le 3ème prochain numéro du ***International Journal of Food Studies*** (http://www.iseki-food-ejournal.com/ojs/), l'Ecole d'Eté pilote (***Pilot Summer School)*** pour la qualification des enseignants du Supérieur en Sciences Alimentaires, Technologie/Ingénièrie qui commencera en Octobre prochain et la ***3ème ISEKI_Food conference*** prévue à Athènes (21-23 Mai 2014). N'oubliez pas d'ajouter ces dates dans votre agenda !

Je me réjouis de vous rencontrer au **2ème Meeting général** de ***ISEKI_Food 4*** à Kaunas (Lithuanie) organisé en collaboration avec Rimantas Venskutonis et son équipe du Département de Food Technology de l'Université de Technologie de Kaunas, 15-17 Mai.

Ce meeting sera un évènement important pour le projet : tous les participants seront informés sur les activités en cours et à venir des divers *workpackages* et seront impliqués dans une série d'expériences très intéressantes de travail d'équipe, incluant un workshop sur "***Knowledge and Technology Transfer in the Food area***" (« Transfert de Connaissance et de Technologie dans le domaine alimentaire ») avec des experts invités ce qui favorisera des discussions au sein du réseau.

Ce sera une très bonne occasion de rencontrer des anciens et nouveaux amis et de discuter sur de futurs collaborations et projets.

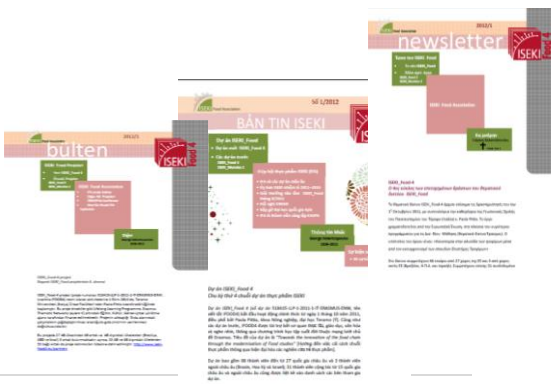
Si vous n'êtes pas encore inscrits pour ce meeting… SVP contactez moi et ISEKI_Secretariat dès que possible!

A bientôt !!!

ISEKI_Food Projets

OUTILS DE DISSEMINATION : Progrès pour la ISEKI FOOD NEWSLETTER ,

par Mona Popa, WP2 core groupe



En plus de notre newsletter trimestrielle internationalement connue, en anglais, grâce à quelques partenaires de ISEKI_Food 4, des versions en français, grec, hongrois, roumain, slovaque, espagnol, turc, vietnamien sont maintenant disponibles à http://www.iseki-food4.eu/publications. Quelques-unes sont publiées aussi sur le site web local de nos partenaires.
Chacun de vous peut devenir un **dissemination ambassador** (*ambassadeur de dissemination)* des activités de ISEKI_Food dans votre pays en traduisant la newsletter du projet dans votre langue et en la disséminant dans votre pays à vos collègues, amis, étudiants.
Pour plus d'information, SVP contacter **Mona Popa** (pandry2002@yahoo.com).

NEW SKILLS FOR NEW JOBS (*nouvelles compétences pour nouveaux métiers*) : Progrès du WP3

par Katherine Flynn, WP3 core groupe

Il est probable que vous ayez déjà participé au travail du WP3. Si non, il est encore temps ! Vous pouvez remplir un questionnaire sur les meilleures pratiques pour les cours de science alimentaire : nous en avons un sur l'enseignement des soft skills (*compétences non scientifiques*) et un sur les activités de travail d'équipe et de construction d'équipe (*team building*). Vous pouvez aussi organiser un Brainstorming Workshop où vous suivez un guide préparé au 1er Meeting général et, avec vos collègues, vous recherchez les moyens idéaux pour inclure les « soft skills » dans vos cours de science alimentaire. Au Workshop de l'Université d'Algarve, les participants ont noté que le workshop a fourni une "opportunité pour réfléchir ensemble sur un sujet important pour la formation des étudiants". La limite officielle pour ces actions est déjà passée, donc agissez rapidement si vous voulez contribuer.

Une nouvelle activité du WP3 a juste commencé et là il y a encore du temps pour que vos idées soient prises en compte. Un forum a été récemment ouvert sur le site web de ISEKI_Food 4 à la suite d'une Discussion tenue à la 1ère réunion du Comité d'organisation. Le sujet est : *needs/challenges of alignment of new skills in food studies courses/curricula*. Là vous êtes invités à vous brancher et poster vos idées sur les stratégies pour développer de nouvelles compétences chez nos étudiants. Il y a déjà plusieurs idées intéressantes en ligne, allant des moyens pour enseigner la créativité, au désir de l'industrie d'avoir des diplômés avec une connaissance pratique. Ce forum en ligne sera suivi de workshops plus avancés au 2ème Meeting général à Kaunas en mai, donc rejoignez la discussion maintenant et soyez prêt pour Kaunas.

La participation des partenaires au WP3 a conduit à des résultats importants. Un rapport sur Innovative Skills for the Food Scientist of the Future et un autre sur Food Studies

Students' Evaluation of their Learning (*Compétences innovantes pour le Scientifique en Alimentaire pour le futur - et - Evaluation des connaissances apprises par les étudiants en sciences alimentaires*) ont résulté de l'analyse de 500 questionnaires. Parmi les résultats intéressants les scientifiques alimentaires actuels pensent que les deux plus **importantes compétences pour leurs métiers dans les années à venir sont les soft skills** : *Réfléchir et Résoudre les Problèmes et Etre Responsable* sont les plus fréquemment signalés, considéré comme très important par 64% et 59% des répondants respectivement. Aucune compétence technique n'est signalée. Très important pour plus de la moitié des répondants : Sécurité et hygiène alimentaire à 50%.

Les bonnes nouvelles c'est que les étudiants en Sciences alimentaires pensent qu'ils améliorent leurs soft skills, mais avec des chiffres variables. Aucune compétence ne recueille plus de la moitié des étudiants pour une amélioration « excellente », **basée sur les cours en science alimentaire**. La soft skill, *Travailler avec les autres*, a été le plus élevée pour 43% des étudiants, comme amélioration Excellente. Aucune compétence technique n'a atteint 30% des étudiants comme amélioration Excellente ; la plus élevée est Food Processing à 29%. Ces rapports sont disponibles pour les membres sur le site de ISEKI_Food 4 et seront bientôt présentés dans un Webinar. Les rapports sur le travail en équipe et la formation d'équipe et les bases de données des activités sont dans les résultats à venir du WP3.

Merci à toute la famille ISEKI pour vos contributions, de la part du WP3 Core Group : coordonnateur Marco Dalla Rosa (University of Bologna, Italy), co-coordonnateur Peter Ho (University of Leeds, UK), Margarida Viera (University of Algarve, Portugal) et Katherine Flynn (SAFE Consortium, Belgium).

Troisième cycle et transfert de technologie : état de l'art des activités WP5

par Chelo Gonzalez et WP5 core groupe

Une des activités réalisées par ce WG est l'évaluation de la contribution des études doctorales PhD pour la formation des employés de l'industrie alimentaire, les scientifiques et acteurs de la recherche. En plus, des activités ont pour but d'évaluer les soft skills souhaitées (en lien avec l'employabilité des docteurs) que les étudiants PhD devraient acquérir au cours de leurs études doctorales. Afin de rassembler ces dernières informations, **deux types de questionnaires** ont été développés (un pour les académiques et un pour l'industrie) et envoyés à tous les partenaires. Le questionnaire pour l'industrie a été traduit en six langues différentes (espagnol, français, allemand, italien, portugais et anglais), et a été envoyé aux associations industrielles nationales. La collecte des réponses est en cours. Une première version des résultats a été faite et est disponible sur la PhD Newsletter (voir ce qui suit)

Une **PhD Newsletter**, coordonnée par Prof. Victoria Ferragut de l'Université Autonome de Barcelone, Espagne, a été développée. Cette newsletter sera publiée pour donner et disséminer l'information sur les sujets de PhD et la recherche associée en Europe en Science et Technologie alimentaire. Le 1er numéro sera disponible sur le site web de IFA très bientôt (https://www.iseki-food.net/students).

Une plate-forme **PhD platform**, appelée **IFOOD4_PhDnet**, coordonnée par Ingrid Bauman (Université de Zagreb, Croatie) est aussi en développement. Cette plate-forme virtuelle inclura les informations intéressantes pour les étudiants en thèse, avec les matériels de

soft skills, les associations PhD, des articles intéressants pour les PhD et des nouvelles pour les membres, les évènements à venir et un forum pour favoriser l'échange d'idées entre nos étudiants PhD. Cette plate-forme sera disponible très bientôt sur le site web de IFA (https://www.iseki-food.net/students).
Lors du prochain 2ème meeting général, à Kaunas, Lituanie, 15-17 mai 2013, un workshop sur "Transfert de Technologie, innovation et responsabilité sociale dans le domaine Alimentaire" et une discussion ouverte internationale pour identifier les procédures pour le développement de programmes joints PhD pour favoriser l'échange d'étudiants au niveau européen et international seront organisés.

track_fast
Europe's Food Science and Technology on a Fast Track

TRACK_FAST une *support action* financée par l'UE, dont l'objectif principal était "l'identification des besoins de formation et de carrières pour les futurs scientifiques et technologistes alimentaires (FST), et la mise en place d'une stratégie européenne pour recruter les leaders de la future génération de FST" (www.trackfast.eu).

TRACK_FAST a organisé récemment un Symposium ouvert – 29 janvier 2013, Bruxelles – pour présenter les résultats obtenus et esquisser des recommandations pour le futur. L'évènement a rassemblé des représentants de l'industrie alimentaire, des institutions de formation et d'enseignement supérieur et des politiques. Un document : **THE NEW FOOD & DRINK PROFESSIONAL: Industry Growth by Focusing on People** (*le nouveau professionnel de l'alimentaire : développement de l'industrie en se basant sur les personnes*) a été distribué et discuté par les participants. Ce document est maintenant distribué aux Associations professionnelles nationales, aux Fédérations industrielles et aux Institutions de formation et d'enseignement.
SVP visiter https://www.trackfast.eu/node/344.

L'International Journal of Food Studies (IJFS – www.iseki-food-e.journal.com), un journal de l'Association ISEKI-Food (IFA), publie des articles dans les domaines suivants : Education, Recherche et Application, Revues critiques de littérature scientifique, et échange de vues et d'opinions de nature scientifique. Le Journal a été lancé en 2012 et publie deux numéros par an.

Le IJFS a été inclus récemment dans le DOAJ (Directory of Open Access Journals, http://www.doaj.org)

http://www.doaj.org/doaj?func=openurl&genre=journal&issn=21821054, et dans le directory LIVRE: http://livre.cnen.gov.br

Le IJFS a aussi été soumis à Google Scholar (http://scholar.google.com/),
Et très bientôt tous les articles du journal seront indexés et pourront être recherchés automatiquement. Google Scholar fournit des citations et des chiffres sur les auteurs, les articles et les journaux.
Le 3ème numéro sera publié début avril 2013, et ensuite il sera possible de soumettre IJFS aux plates-formes suivantes : Scopus, Web of Knowledge, et Journal of Citation Report. Après l'acceptation par Web of Knowledge, cela prendra environ 2 années pour obtenir le facteur d'impact, puisque le Web of Science comptera le nombre de citations pour calculer le facteur d'impact.
Utilisez l'IJFS comme votre moyen de communiquer vos principaux résultats dans le domaine de l'enseignement, de la recherche et de l'industrie en sciences alimentaires.

Nouvelles des partenaires IFOOD4

Alfa III Agroemprendes – une étude pour augmenter l'entreprenariat en Amérique Latine

La Faculté de Zootechnie et d'Ingénièrie des Aliments de l'Université de São Paulo (Brésil) est partenaire du projet

ALPHA III, avec l'Ecole Technique Supérieure des Ingénieurs Agronomes (Espagne), Montpellier SupAgro (France), "Universidad Autónoma Gabriel René Moreno" (Bolivie), "Universidad Nacional de San Martín" (Pérou) et "Universidad de Costa Rica" (Costa Rica) - coordonnateur, intitulé "Fomento del emprendimiento en la educación superior para mejorar la inserción de los profesionales al mercado laboral del sector agroalimentario potenciando el desarrollo socioeconómico de la región Latinoamericana", financé par l'Union Européenne (DCI-ALA/19.09.01/11/21526/279-160/ALFA III (2011)-64). Ce projet a pour but d'atteindre les résultats suivants :

1) Susciter une culture d'entreprise : développement de compétences et aptitudes spéciales, entretenir l'application de ces compétences, contribution réelle à la société, pour les étudiants du domaine agro-alimentaire.

2) Développement d'opportunités pour les étudiants d'avoir des expériences d'entreprises.

3) Participation des leaders académiques dans les actions pour changer les paradigmes académiques.

4) Développement d'incitations appropriées pour les formateurs et introduction d'expériences dans le secteur du business dans le processus de formation (entrepreneurs, enterprenariat).

5) Connection et échange avec le secteur de production.

Ce projet a une durée de 3 ans et a commencé en décembre 2011.

L'innovation en alimentaire représente un challenge actuel pour les chercheurs, l'industrie, les politiques, les fournisseurs et les manageurs de la chaîne alimentaire. Les consommateurs veulent des aliments de bonne qualité et goût mais demandent de plus en plus des propriétés nutritionnelles et bio-fonctionnelles pour ces aliments, au fur et à mesure que plus de découvertes et faits de recherche sont publiés.

Dans ce cadre les programmes de recherche actuels menés au niveau européen, soutenus pour la plupart par des financements de recherche de l'UE ou par des fonds nationaux/régionaux ou par l'industrie alimentaire, sont développés au plus haut niveau scientifique par des chercheurs industriels et académiques. Ces activités incluent de la recherche sur la caractérisation, l'évaluation de la qualité et la fonctionnalité des aliments et ingrédients de source à la fois traditionnelle et nouvelle. Des technologies avancées et innovantes pour améliorer la sécurité alimentaire, le maintien de la qualité alimentaire pour prolonger la durée de vie, les biotechnologies pour augmenter les propriétés nutritionnelles et fonctionnelles, des nouvelles techniques analytiques, des nouvelles approches pour le bio-emballage et la durabilité des procédés alimentaires sont tous des sujets dans lesquels les principaux groupes de recherche européens sont activement impliqués, et ont leur recherche qui s'y rapporte.

De plus, l'approche *omics* permettra à l'aliment et la nutrition d'être considérés comme un tout, plutôt que comme des domaines séparés, pour remplir l'objectif principal, l'optimisation de la santé et du bien-être humain.

L'échange des points de vue et des expériences entre chercheurs industriels et académiques et étudiants jouera un rôle clé en créant des synergies nécessaires pour initier le développement et l'innovation dans les secteurs de la science alimentaire et de l'industrie alimentaire en suivant la recommandation d'intégrer des organisations venant des universités, du business et de la recherche dans le « triangle de connaissance » encouragé par l'Institut Européen d'Innovation et Technologie" (*European Institute of Innovation and Technology).*

Tous les sujets ci-dessus seront le sujet de conférences plénières, de papiers de recherche et de discussions lors du prochain **EFFoST Annual Meeting** qui se tiendra à Bologne, Italie, les 12-15 Novembre 2013. Le programme de la conférence sera orienté sur deux voies, l'une concernant des approches scientifiques basées sur le bio pour l'interaction aliment-bien-être humain, et l'autre reliée plus spécifiquement aux technologies basées sur le bio pour la compétitivité des industries.

Au nom des Comités d'Organisation et Scientifique je suis heureux d'inviter tous les lecteurs de cette 6ème newsletter ISEKI_Food 4 à participer à cette conférence puisque ce sera certainement l'un des évènements clés pour la communauté européenne des scientifiques de l'alimentaire cette année.

J'espère sincèrement que vous pourrez vous joindre à nous à Bologne pour apporter votre contribution au progrès de notre science multidisciplinaire en présentant votre recherche sous forme d'un poster ou d'une communication orale.

Dans l'attente de vous accueillir à Bologne.

Very best regards,

Marco Dalla Rosa - Conference Chair

Full Professor of Food Technology, Head of the Interdepartmental Centre for Agri-Food Industrial Research Alma Mater Studiorum - University of Bologna

ISOPOW XII, Symposium International Sur les Propriétés de l'Eau

Le premier ISOPOW Symposium a été organisé à Glasgow, Ecosse en 1974 et orienté sur les produits alimentaires. Depuis lors, les meetings ISOPOW ont favorisé l'échange de connaissance sur le rôle de l'eau sur les propriétés des matériaux dans les domaines des aliments, médicaments et systèmes biologiques.

Le congrès se tiendra à Fiskebäckskil (Suède) les 19-23 août 2013, avec une forte participation de l'industrie et sera une importante plate-forme pour un dialogue entre les scientifiques/technologistes académiques et industriels. De plus il y aura une session spéciale ISEKI pour encourager des discussions avec les étudiants.

Les thèmes du symposium comprennent : Transport de masse dans les matériaux mous à base d'eau; Structure des matériaux; Ecoulement et diffusion; modélisation et simulation de l'eau dans les structures molles ; Poudres - séchage, réhydratation et verres ; Relations structure procédés ; Eau dans les procédés des poudres ; Structure et fonctionnalité des poudres ; Nouvelles techniques de mesures ; Microstructure et création de nanostructure ; Création de structures pour la conception de produits.

Une vision de l'état de l'art et un point de vue détaillé sur les récents domaines à problème, sont donnés dans les conférences plénières. Des contributions orales et par posters sont regroupées autour des sujets de recherche de la Conférence ISOPOW.

L'appel à Inscription en ligne peut être trouvé sur http://www.chalmers.se/chem/isopow-xii-en/ ou sur la page de ISOPOW (www.isopow.org).
Date limite pour soumettre les résumés pour les présentations orales ou posters : 30 avril 2013.
Pour plus d'information contacter : Niklas Lorén, SIK, Sweden, Niklas.Loren@sik.se

ISEKI-Food Association (IFA) Nouvelles

☞ Le site web IFA

Depuis la dernière Newsletter nous avons fait les additions suivantes :

- Nous avons invité nos membres à inclure leur « géo-coordonnées » dans leur profil, pour faciliter leur localisation (https://www.iseki-food.net/ifa_members)
- L'accès de quelques données e.g. base de données pour les outils d'enseignement, pour les équipements de halle pilote et laboratoire, pour les webinars enregistrés, etc.., ont été limités seulement aux membres de IFA.
- Avec l'aide des nos Représentants IFA nationaux nous sommes capables d'inclure plus d'information sur le pays et les programmes d'enseignement en alimentaire eg. En Norvège, Canada et Belgique.

SVP visiter le site web IFA pour rester au courant de toutes nos activités !
Pour plus d'information SVP contacter notre secrétariat (office@iseki-food.net)

☞Evènements IFA passés

- Workshop sur "Risk communication"

IFA a organisé avec un grand succès un workshop sur « Risk communication » avec des conférenciers des autorités, de l'industrie et des universités en février 2013 à Budapest.
Les présentations sont disponibles pour les membres IFA à https://www.iseki-food.net/WS-Risk-Communication.

- Session sur Enseignement en Sécurité Alimentaire et CPD – Standards, Schémas, Offres

IFA a supporté l'organisation de la 4ème Conférence Internationale MoniQA "Food Safety under Global Pressure of Climate Change, Food Security and Economic Crises" (http://budapest2013.moniqa.org/) en février 2013 à Budapest en contribuant et présidant la session *Food Safety Education and CPD – Standards, Schemes, Offerings*.

☞Evènements IFA futurs

◆ Rejoignez nous à la 3ème SCHOOL OF NANOTECHNOLOGY: Applications in the food chain, 30-31 Mai, Skiathos, Grèce

IFA organise une pré-conférence de un jour et demi avant la conférence internationale **FABE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering** pour explorer un peu plus l'usage des nanotechnologies en alimentaire. Cette école est organisée en conférences décrivant la recherche la plus avancée dans le domaine et une demi-journée de travail pratique durant lequel les participants peuvent apprendre quelques techniques appliquées au développement et à la caractérisation des nanomatériaux de qualité alimentaire. Les compagnies sont les bienvenues pour présenter leurs produits durant ce workshop. L'inscription est ouverte à https://www.iseki-food.net/nanoworkshop_skiathos.

◆ NutrEvent : IFA patronage

IFA supporte cet évènement international qui se tiendra à Lille, les 19-20 juin.
IFA a obtenu un **free pass** (*laisser-passer gratuit*) pour ses membres comme cadeau en remerciement de ses efforts de promotion. Si vous êtes membre IFA et intéressé d'utiliser un laisser-passer, SVP contacter office@iseki-food.net.

L'IMPORTANCE DE L'ENGAGEMENT VOLONTAIRE DANS IFA

Aujourd'hui IFA est une association à but non lucratif, avec comme objectif principal la promotion de l'intégration de la connaissance en science et ingénièrie dans la chaîne alimentaire et une plate-forme pour les Professionnels de l'Industrie Alimentaire et de l'Enseignement supérieur.
Une partie du succès de IFA est due à la valeur de ses volontaires (actuellement les membres du Board, les membres des différents comités, quelques représentants nationaux, etc..). Tous nos volontaires sont une part de la valeur de IFA, et le temps, les capacités et l'expérience qu'ils apportent à notre Association ne sont pas mesurables. Ils représentent la colonne vertébrale de l'association et sont importants pour notre réussite.

Quel est l'intérêt d'un engagement volontaire ?
Ils sont associés avec IFA, une organisation reconnue

- En devenant membres des équipes IFA-leader et bien connus dans la famille internationale IFA
- En augmentant leurs propres connaissance et compétences, etc..

Parce que notre Association accroît continuellement ses services -et nos volontaires actuels ne sont pas capables de satisfaire à toutes les nouvelles activités nécessaires, nous recherchons de nouveaux volontaires, particulièrement dans les domaines de formation, e-learning, relation publique, publication, gestion des bases de données etc. Si vous êtes intéressé à devenir un volontaire IFA SVP contacter le secrétariat IFA à office@iseki-food.net. Le board décidera ensuite de la nomination.

FORMATION

Uni-Key aide les étudiants mobiles à découvrir leur potentiel en business

contribution de Institut inter.research e.V., Fulda Germany

L'équipe du projet international Uni-Key (www.uni-key.eu) développe un nouveau cours en ligne, qui concerne les étudiants qui passent un semestre à l'étranger, e.g. dans le cadre du Programme de Placements Erasmus. La mission du projet est de "unleash the entrepreneurial mindset" "*libérer l'esprit d'entreprise*" de ces étudiants mobiles. L'équipe qui consiste en Universités, Chambres, Associations et Entreprises, a identifié des situations clé que chaque étudiant subit quand il séjourne à l'étranger et transforme ces situations en modules d'enseignement, qui forme aux (soft) compétences d'entrepreneur comme réflexion créative, résolution de problème, gestion financière, saisir une opportunité, etc.

Le cours qui en résulte profite du fait que les étudiants (souvent inconsciemment) sortent de leur « zone de confort » quand ils partent à l'étranger. Cela rend les étudiants conscients du potentiel unique pour apprendre qu'ils ont à l'étranger, et les encourage e.g. dans le développement de leur propre plan de développement, en remplissant le rôle d'un ambassadeur de leur environnement personnel en étant à l'étranger, et comme un

ambassadeur de l'environnement qui les a accueilli quand ils reviennent chez eux. Le cours est actuellement au stade pilote et le cours final sera disponible en octobre 2013.
En attendant tous ceux intéressés par cette opportunité d'apprendre pour leurs étudiants peuvent contacter le responsable du projet Thomas Berger à Fulda, Allemagne (berger@inter-research.de).
Ceux qui veulent avoir une idée du cours peuvent s'inscrire librement dans le "Uni-key challenge", qui est un module public conçu comme un "challenge game". Il y a même un prix – vous pouvez gagner un voyage pour l'évènement de remise du prix à Bruxelles ! Pour cela aller sur le site : http://www.uni-key.de/course/course/view.php?id=49
De plus Uni-Key développe un module d'enseignement pour la partie hôte du placement ou stage dans une organisation étrangère. Des employeurs et des entrepreneurs peuvent se former au management de stagiaires étrangers ou de personnel. L'inscription libre pour le cours pilote débutant en mai 2013 est encore ouverte sur le site web du projet Uni-Key : www.uni-key.eu
Le projet Uni-Key est financé par la Commission européenne par le Programme Erasmus.

DIVERS

Propriétés nouvelles et moins connues de l'eau
Jan Brindza, DeziderToth

Récemment dans de nombreux pays on observe une diminution de la qualité de l'eau à boire, causée par divers facteurs. Ce problème très sérieux conduit au déclin des standards de santé de la population, ce qui est partiellement connecté avec la diminution de qualité de l'aliment et nutrition (suite à la disponibilité limitée d'eau de très haute qualité). Donc de nombreux lieux de travail, recherche, développement, production sont fortement engagés dans la recherche de nouvelles méthodes et technologies pour la revitalisation de l'eau et l'augmentation de sa qualité. Dans le cadre de ces procédés innovants sont testées de nombreuses propriétés de l'eau nouvellement découvertes et détectées, et parmi elles plusieurs faits très importants et même surprenants sont apparus. Ces faits et sujets sont depuis longtemps étudiés dans le cadre de relations de coopération entre l'Institut of Man Ecology in Kyiv (Ukraine), la compagnie MERCI_M in Prešov (Slovakia), non-profit organization AGROGENOFOND (Slovakia) and the Slovak University of Agriculture in Nitra. Les résultats obtenus par l'implantation de projets de recherche et développement mutuels ont été publiés sous différentes formes, une étant le cycle de séminaires scientifiques „New and less known water properties". Le troisième

de ces séminaires a été organisé les 12-13 mars 2013 à l'université slovaque d'Agriculture à Nitra sous la direction du Prof. M. V. Kurik de l'Institute of Man Ecology (Kyiv, Ukraine). Lors de ce séminaire les participants ont discuté et accepté une proposition de programme international „Water is our life" orienté vers recherche, enseignement, développement et activités avancées en relation. Ce programme a été inclus dans le projet proposé « Développement de coopération internationale dans le but de transférer et d'appliquer les résultats de recherche et développement dans les programmes d'enseignement - TRIVE ». Comme documents de base pour ce programme international ont été utilisées beaucoup de données et connaissances obtenues dans le cadre des projets ISEKI incluant le projet actuel ISEKI-Food_4 - en particulier celles concernant l'hygiène et sécurité des procédés technologiques ainsi que la création de réseaux internationaux.

QUARISMA – Joint model for academic quality management qualification in food chains

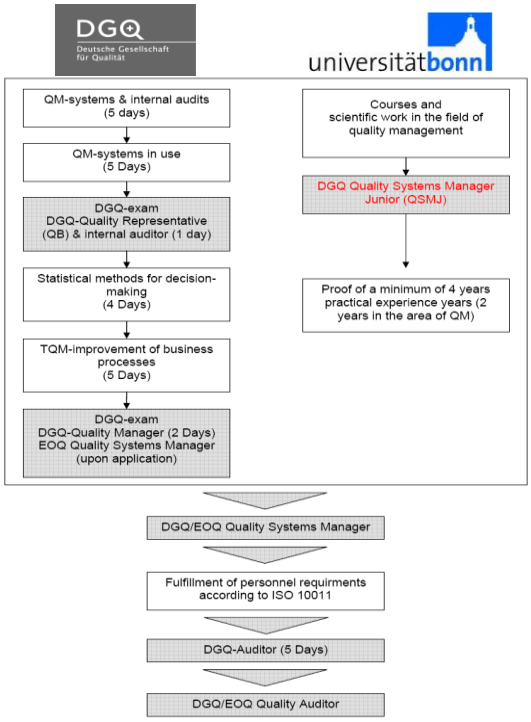
par Susanne Lehnert[1], Brigitte Petersen[1], Martin Hamer[2]

[1]University of Bonn, Institute for Animal Sciences, Katzenburgweg 7-9, 53115 Bonn
[2]GIQS e.V., Katzenburgweg 7-9, 53115 Bonn

Actuellement, QUARISMA est le plus grand projet sur le segment des échanges de personnels, financé avec 2,5 million € par l'union européenne. L'élément IAPP (Industrie-Academie Partenariats et Passerelles), les actions Marie Curie du 7ème programme Cadre de Recherche de l'UE visent à supporter les besoins de la Communauté Scientifique européenne en termes de formation, mobilité et développement de carrière du personnel junior et à créer des solutions dynamiques pour l'échange de personnel entre les institutions publiques de recherche et les entreprises privées, en particulier les PME, incluant le industries de production traditionnelle. L'échange de connaissance et la compréhension mutuelle des différents éléments et les besoins de compétence en science et industrie sont les bases pour le développement du personnel. L'échange de chercheurs et de personnels dans les entreprises et les organisations académiques est unique, représentant ainsi en même temps l'approche interdisciplinaire, inter-sectorielle, et internationale du projet.

Pendant la période de 4 ans du projet un total de 22 étudiants graduate, praticiens expérimentés et experts doivent apprendre sur chacun. QUARISMA offre aux jeunes scientifiques la possibilité de formation pratique. Les chercheurs expérimentés auront l'opportunité de critiquer et d'avoir un retour des compagnies et organisations dans l'industrie alimentaire. Les scientifiques travaillant dans les établissements peuvent devenir familiers avec les tendances innovantes à l'université et ainsi acquérir une connaissance précieuse.

Dans le contexte du processus de Bologne de restructuration et modernisation des universités européennes (système Bachelor et Master) l'université de Bonn a revu sa formation par les cours pour les jeunes graduates dans le domaine de gestion de la qualité. Depuis 2002 plus de 200 graduates ont suivi ce programme spécial appelé "Quality systems manager Junior" comme une première étape vers une orientation pratique (voir figure).



Le Work package 5 "Training, education and dissemination" du projet QUARISMA est sur le développement de formation européenne par des cours pour de futurs nutritionistes, technologistes alimentaires et scientifiques de l'agriculture sur la base d'un programme Quality Systems Manager Junior program (QMJ) qui existe déjà à l'université de Bonn. Donc, des programmes de gestion de la qualité en Europe par exemple en Hollande ont été examinés et les exigences pour établir un tel programme dans les universités européennes ont été estimées. Basé sur les résultats, un catalogue harmonisé d'exigences pour la formation de manageurs qualité et d'auditeurs a été développé en accord avec les critères de qualification de l'Organisation Européenne pour la Qualité (EOQ). De cette façon les composantes déjà existantes du programme allemand « Quality Systems Manager Junior » à l'Université de Bonn et le programme de Master « Food Safety Management » à l'Université de Wageningen (NL) ont été ajustés aux exigences EOQ pour application. Avec ceci, un cadre pour l'établissement d'un programme à l'échelle européenne "Quality Systems Manager Junior" peut être initié et intégré dans les programmes de master existants en science de la vie à l'Université de Bonn et l'Université de Wageningen pour augmenter les perspectives de carrière des graduates en business et en science. Une reconnaissance d'un certificat EOQ pour le jeune Quality Systems Manager Junior, valide en EU serait demandé.

Dans une seconde étape QUARISMA a pour but de développer des cours de formation et des séminaires ouverts aux graduates du business. Là les partenaires du business s'assureront que les priorités de formation sont précisément alignées aux exigences de contenu de l'industrie. Les expériences du EOQ Quality Systems Manager Junior program établies dans les universités seront intégrées et utilisées pour développer les modules de cours.

Une base de données des **acteurs de sécurité alimentaire est maintenant disponible**

*Les chercheurs cherchent à augmenter une col**laboration de sécurité alimentaire globale en créant une base de données en ligne de stakeholders***

s défis urgents de sécurité alimentaire par l'intégration globale de la recherche, la formation et les politiques de sécurité alimentaire. L'initiative, appelée Collab4Safety (www.collab4safety.eu), a reçu un financement du 7ème programme cadre de l'Europe.

Comme partie de ce travail, une base de données des acteurs de sécurité alimentaire travaillant dans le monde entier a été créée. Cette plate-forme a pour but de construire une communauté qui peut contribuer à plus de coopération internationale durable en sécurité alimentaire sur une base à long terme.

Le besoin pour une telle initiative apparaît à travers le succès déjà visible de cette base, puisqu'elle a plus de 200 inscrits de plus de 60 pays en quelques semaines. Pour chercher dans cette base **cliquez ici.**

Pourquoi s'enregistrer dans cette base de données ? Parce que les acteurs enregistrés :

- Feront partie d'une large communauté de sécurité alimentaire ;
- Augmenteront la visibilité de leur profil et de leur travail ;
- Auront accès au réseau entier, incluant les profils des autres membres ;
- Augmenteront contact et collaboration avec les autres membres ;
- Recevront des nouvelles sur les découvertes et seront invités aux évènements internationaux ;
- **Contact :** Sociedade Portuguesa de Inovação, Dora Fazekas: dorafazekas@spi.pt

Date : 13 Février 2013

NOUVEAU ! …A propos des PARTENAIRES de ISEKI_Food 4

Avec ce numéro nous commençons à publier des présentations courtes de partenaires du réseau Thématique Erasmus ISEKI_Food 4.

Si vous voulez présenter votre institution et ses principales activités en enseignement, formation et recherche, et le disséminer à un niveau international par la newsletter ISEKI_Food, SVP contacter Mona Popa (pandry2002@yahoo.com).

LVA- Lebensmittelversuchsanstalt (Austria) (http://lva-verein.co.at/)
par Julian Drausinger

LVA est un centre de compétence privé pour l'industrie alimentaire autrichienne. Il agit comme évaluateur expert et consultant en analyse alimentaire, technologie et législation alimentaire. Il fournit une assistance pratique en matière de lois comme en interprétation et exécution des règles de l'industrie alimentaire. Des services spéciaux dédiés pour les compagnies alimentaires européennes sont offerts. Du à la qualité du service et la grande confiance dans le savoir-faire substantiel le LVA est aussi bien connu au niveau international. Le LVA guided national Food TechNet est le point de contact pour la recherche et l'industrie pour les projets de recherche appliquée et le développement de procédé et produit. De nombreux séminaires et formations internes pour l'industrie complètent l'offre de LVA. Une contribution à des projets de recherche européens dans le FP7 complète le vaste domaine de tâches pour l'industrie alimentaire ainsi que la participation comme facilitateur au pilier "Communication, Training and Technology Transfer" dans la plate-forme ETP "Food for Life".

R&D collaborative avec l'industrie Agroalimentaire

LVA est un moteur (*motivator*) pour des activités collectives de R&D et agit comme une organisation de transfert entre science et industrie. Il offre des services qui vont de la gestion de projet, la recherche de données et produits et le développement de procédé à la production à grande échelle. Le TechNet a aussi beaucoup d'expérience pour obtenir des fonds. Au niveau européen LVA est un partenaire puissant pour collaborer en recherche dans divers projets de FP7, particulièrement dans ceux dédiés aux PME. Dans le processus d'installation de FP7, LVA est un membre du Board de la Plate-forme de Technologie européenne "Food for Life" et responsable de la Plate-forme de Technologie nationale. De plus les employés de LVA sont des experts indépendants pour la DG Research pour l'évaluation des propositions de projets de recherche dans FP7.

Formation et Consulting

En plus des services de consulting dans les domaines de gestion de la qualité, science alimentaire, règles alimentaires, hygiène et technologie pour les compagnies et associations, le travail de consulting inclut aussi des activités de formation. LVA est un leader sur le marché pour la formation en procédés alimentaires en Autriche. Les sujets principaux du programme de séminaires de LVA sont traditionnels :

- Hygiène, HACCP (hazard analysis and critical control point) et microbiologie
- Règles alimentaires : en particulier nouvelles règlementations et modifications (Ex: additifs, étiquetage, le Food Safety and Consumer Protection Act)
- Domaine de niches en science alimentaire, parfois spécifique à l'Autriche (Ex: IFS, technologie salle propre, allergènes, règles alimentaires, capteurs).

En parallèle notre domaine de services inclut aussi des programmes de coaching (QM, HACCP) en addition de la demande de consulting.

Suleyman Demirel University Agricultural Faculty Department of Animal Science, Isparta (Turkey) (http://w3.sdu.edu.tr/)

par Sulhattin Yasar

Le Département a été créé en 1992 et a commencé l'enseignement en 1998. Son but est d'éduquer les étudiants en Animal Breeding, Improvement and Nutrition. Le Département a de nombreux cours en relation avec Qualité et Sécurité de l'alimentation humaine et animale, en particulier les aliments provenant des animaux de fermes. De ce point de vue le Département a les personnes et l'expérience en études en alimentaire.

Le Département a établi un fort réseau avec des partenaires nationaux et internationaux grâce aux programmes Farabi et Erasmus ainsi que des activités dans EU FP. Nous recevons et envoyons souvent des étudiants et des enseignants dans les universités partenaires. Nous avons établi un consortium d'évaluation du risque en sécurité alimentaire humaine et animale dans le cadre du programme intensif Erasmus LLP. Il se déroule jusqu'en 2014.

Nous aimerions collaborer avec des universités partenaires dans le futur pour un cours de master joint en Sécurité et Qualité Agro-alimentaire. Si vous êtes intéressé SVP contacter sulhattinyasar@sdu.edu.tr

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, University of Udine (Italy) (www.uniud.it/dipartimenti/dial)

par Monica Anese

L'Université de Udine a été fondée en 1978 comme une partie du plan de reconstruction de la région Friuli Venezia Giulia suite au tremblement de terre dévastateur de 1976. L'objectif était de fournir à la communauté locale un centre indépendant pour la formation avancée en études culturelles et scientifiques.

L'Université de Udine a toujours suivi ses buts principaux, i.e. dissémination de culture, connaissance et résultats des activités de recherche, afin de contribuer au développement socio-économique du territoire. Depuis sa création, l'Université de Udine a rapidement gagné une réputation de haut niveau et acquis une position parmi les meilleures universités de recherche.

Le Département de Science Alimentaire de l'Université de Udine a été créé en 1980, et accueille 70 personnes incluant professeurs, chercheurs, techniciens et administratifs, étudiants PhD et personnel flexible. La mission du département est de fournir la connaissance grâce à l'excellence en enseignement, recherche et développement, et de développer des compétences en science alimentaire à travers une approche multidisciplinaire des sciences alimentaires. Le département a plusieurs laboratoires spécialisés dans différentes sortes de recherche en science alimentaire et est organisé en six sections : Technologie alimentaire, Analyse chimique alimentaire, Technologie des boissons alcoolisées, Microbiologie, Physiologie et Nutrition vétérinaire, et Economie. Les activités de recherche sont aidées par le financement du gouvernement et des revenus provenant de la recherche et des services pour des entreprises alimentaires privées. Plusieurs projets de

recherche ont été menés grâce au financement européen. Le personnel du département est actif à mener des projets de recherche avec l'industrie, locale, nationale, internationale et les communautés de consommateurs.
Le Département Udine offre deux programmes undergraduate, i.e. BSc Food Science and Technology and BSc Animal Breeding and Health, et deux programmes graduate, i.e. MSc Food Science and Technology et Oenologycal Economy and Marketing. Ce dernier inclut deux cursus différents : Food Science and Technology *curriculum* et Food Quality and Control *curriculum*.
L'Université de Udine participe à un réseau académique de collaboration nationale and internationale, basé sur des accords bilatéraux et les programmes de mobilité de l'Union européenne. En particulier pour les étudiants en Food Science and Technology, des accords bilatéraux ont été établis avec les institutions suivantes : Autriche, Université de Wien ; Belgique : Université Catholique du Louvain la Neuve, Université de Liège ; France : Université de Bourgogne – IUT, Université de Bordeaux II, Institut Polytechnique Lasalle Beauvais, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, AGROSUP Dijon, Troyes Université; Grèce : Aristotle Université de Thessaloniki; Hongrie : Corvinus University; Irlande : University College Cork ; Pologne : Wroclaw Univ. of Environmental & Life Sciences ; Roumanie : University Aurel Viaicu, University Ion Ionescu de la Brad; République Slovaque : Slovak University of Agricultiure in Nitra ; Espagne : Université de Valencia, Université de Navarre, Université de Lleida, Université de Barcelone ; Turquie : University of Cukurova, Karamanoglu University, Mustafa Kemal University.
Plusieurs activités sont développées pendant les cours pour encourager les étudiants à participer au Programme d'Echange européen Erasmus, pour effectuer une période d'étude reconnue dans un autre pays membre de l'UE.

IPL
escola superior de turismo e tecnologia do mar
instituto politécnico de leiria

School of Tourism and Maritime Technology, Polytechnic Institute of Leiria (Portugal)

The **School of Tourism and Maritime Technology** de l'Institut polytechnique de Leiria, ESTM - IPL est située à Peniche, Portugal, face à l'océan atlantique, à une heure en voiture au nord de Lisbonne. ESTM - IPL est une place privilégiée pour étudier, avec des gens agréables, la réserve marine naturelle Berlengas comme décor, des plages de sable, et des lieux de plongée et surf dans les alentours.
L'ESTM / IPL a été créée en 1999 et a depuis adopté la mer comme une référence et un support pour son identité. L'offre de formation de cette école inclut des cours dans le domaine du tourisme et dans les sciences maritimes, comme **Food Engineering**, **Restaurant Industry and Catering**, **Quality Management and Food Safety** and **Marine Biology** parmi d'autres, et depuis 2007 travaille dans un nouveau bâtiment pédagogique près de la côte. L'Ecole du Tourisme et de technologie maritime est une école publique d'enseignement supérieur qui favorise la connaissance, crée, transmet et dissémine la culture, la science et la technologie, la recherche suivie et le développement expérimental. De plus, l'ESTM a une relation étroite avec la communauté qui l'entoure et les modèles de qualité qui la guide la poussent à fournir une

réponse adaptée aux besoins de la région. L'Institut Polytechnique de Leiria (IPL) est situé dans le district de Leiria et intègre 11.500 étudiants et 885 enseignants. L'ESTM est une des écoles de l'IPL, avec 130 enseignants et 1300 étudiants.
Deux des groupes de recherche de l'IPL sont aussi à l'ESTM, le GIRM (Marine Resources Research Group) et GITUR (Tourism Research Group).
Ces groupes de recherche ensemble avec l'ESTM organisent périodiquement le IMMR (International Meeting on Marine Resources) et le Congrès international de Tourisme de Leiria et Oeste.
En plus des évènements internationaux mentionnés, d'autres sont organisés avec la contribution de plusieurs cours comme l'International Conference on Recreational Tourism (TR, RIC and LM), l'International Conference on Food Safety (FE and RIC), des enseignements ouverts et des séminaires avec des conférenciers invités d'autres universités.
Les mécanismes de qualité concernant les activités d'enseignement sont définis dans les Statuts de l'institut Polytechnique de Leiria, et sont matérialisés en devoirs et actions demandés aux coordonnateurs de cours, aux commissions scientifique et pédagogique, le Board pédagogique, le Board scientifique et technique, le Conseil académique et le Conseil d'Evaluation et de Qualité. Les cours dans le domaine du tourisme ont été audités par l'Organisation Mondiale du Tourisme, et sont déjà reconnus par TEDQUAL.
Contacts : ESCOLA SUPERIOR DE TURISMO E TECNOLOGIA DO MAR (PENICHE) / (Director – Prof. Teresa Margarida Lopes da Silva Mouga (PhD)) / ESTM-IPL, Campus 4, Santuário Nossa Senhora dos Remédios / 2520 - 641 Peniche – Portugal / E-mail: estm@ipleiria.pt

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Food Technology Department, Universidad Politecnica de Valencia (Spain) (www.upv.es/entidades/DTEA/).

par Chelo Gonzales

L'Université Politechnique de Valencia (UPV) est une institution publique dynamique, innovante, dédiée à la recherche et l'enseignement qui garde de forts liens avec l'environnement social dans lequel ses activités sont réalisées et, simultanément a une présence importante à l'étranger. Elle a un total de 35.00 étudiants, 2.600 membres pour le personnel d'enseignement et de recherche et 1.900 personnels administratifs et de service. L'UPV offre un système complet d'enseignement qui fournit aux étudiants avec une connaissance technologique, formation humaniste et culture.
Le Département de Technologie Alimentaire (Departamento de Tecnología de Alimentos, DTA) fait partie de la Higher School of Agricultural Engineering and Environment de l'Université Politechnique de Valencia (UPV) qui a le rang académique le plus élevé en Espagne. Le DTA a une activité de recherche étendue dans le domaine du Food Engineering et établit des liens avec la recherche et l'industrie, à travers de nombreux projets avec les entreprises alimentaires. Le DTA est formé de 60 professeurs (49 plein temps PhD professeurs, 11 temps partiel lecturers), 7 techniciens et 2 administratifs travaillant dans le domaine du food engineering en collaboration avec l'industrie alimentaire. Le DTA (UPV) a été impliqué dans les réseaux thématiques comme FoodNET, ISEKI, ISEKI_Food2, ISEKI_Food3 et ISEKI_Mundus 2, en prenant un rôle actif dans la coordination de plusieurs groupes de travail. La représentante du DTA à l'UPV est Chelo González.

National Institute for Agrarian and Veterinarian Research, Oeiras (Portugal)

par Carla Moites Brites

The **National Institute for Agrarian and Veterinarian Research I. P.** (INIAV) est le Laboratoire d'Etat portugais du Ministère de l'Agriculture, de la mer, de l'Environnement et de l'Espace, qui développe des activités de recherche dans les domaines agricoles et vétérinaires. Il a pour tâche de faire de la recherche scientifique pour supporter les politiques publiques, tout en défendant les intérêts nationaux et l'approfondissement des politiques communes de l'Europe. Leurs Laboratoires Nationaux de Référence réalisent les analyses officielles dans le domaine de la santé animale, la santé des plantes, la sécurité de l'alimentation humaine et animale. De plus la préservation et la gestion de la Banque de gènes des plantes et animaux ainsi que les collections nationales de référence sont aussi incluses dans les responsabilités de l'INIAV.

L'INIAV a 723 membres du personnel (15 board et executive directeurs, 150 chercheurs, 158 ingénieurs et autres graduates, 395 techniciens et administratifs), regroupés en 4 unités scientifiques : *Biotechnologie et ressources génétiques, Systèmes agricoles et forêts, Technologie alimentaire et sécurité, Production animale et santé.* L'Institut a 10 centres et 5 fermes expérimentales distribuées à travers le Portugal. Ces unités comportent plusieurs disciplines et domaines de recherche appliqués à l'agriculture et l'alimentation, comme les ressources génétiques, la production des récoltes, économie et sécurité et sûreté de l'alimentation et des technologies centrées sur le développement et l'authenticité de produits régionaux (céréales, fruits et légumes, vin, huile d'olive, produits animaux), par des analyses de laboratoire, préparant des dossiers de certification d'origine, analyse de la chaîne alimentaire, marketing agro-alimentaire et comportement du consommateur. De plus, l'INIAV fournit des services de laboratoire, le support scientifique et technique à la fois aux fermiers et à l'industrie et aussi la formation des étudiants et autres professionnels dans différents domaines d'expertise. Actuellement l'INIAV est impliqué dans 86 projets, la majorité financés par le Fond de Garantie Agricole Européen (EAGF) et la Fondation Nationale pour la Recherche où des partenaires de PME et des associations de producteurs agricoles sont impliqués.

Liste d'EVENEMENTS

Nouveau ! Food & Health Entrepreneurship Program (FHEP)
Dates : 27-31 mai, 2013
Plus d'information : http://www.uab.es/fhep/
Lieu : University of Barcelona, Barcelone, Espagne

Int. Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2013)
Dates : 30 mai – 2 juin, 2013
Plus d'information : http://www.fabe.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=113&Itemid=234&lang=en
Lieu : Skiathos Island, Grèce

NEEFood-2013
Dates : 26-29 mai, 2013
Plus d'information : http://neefood2013.nuft.in.ua/?a=home
Lieu : National University of Food Technologies, Kyiv, Ukraine

CEREALS AND EUROPE SPRING MEETING 2013
Dates : 29-31 mai, 2013
Plus d'information : http://cespringmeeting2013.org/
Lieu : Aula's Max Weber en Jean Monnet, Leuven, Belgique

Spring Int. Conference on Agriculture and Food Engineering (AEE-S)
Dates: 31 mai - 2 juin, 2013
Plus d'information : http://www.engii.org/scet2013/
Lieu : TBA, Wuhan, Chine

Int. Commission on Food Mycology
Dates : 03-06 juin, 2013
Plus d'information : http://www.foodmycology.org/meetings/index.html
Lieu : Kardinal Döpfner Haus,Freising, Allemagne

Nouveau ! Nordic Drying Conference - NDC 2013
Dates : 05-07 juin, 2013
Plus d'information : http://www.dti.dk/ndc
Lieu : First Hotel, Taastrup, Danemark

Nouveau ! Euchis 2013
Dates : 05-08 juin, 2013
Plus d'information : http://www.skyros-congressos.pt/euchis2013/index.html
Lieu : Alfândega Do Porto, Porto, Portugal

The Int. Grains Council, IGC 2013 Grains Conference
Dates : 11 juin, 2013
Plus d'information : www.igc.int/en/conference/confhome.aspx
Lieu : Queen Elizabeth II Conference Centre, London, UK

3rd Int. GLUTEN FREE Symposium
Dates : 12-14 juin, 2013
Plus d'information: http://gf2013.icc.or.at/
Lieu : Vienna, Autriche

Nouveau ! Propak
Dates : 12-15 juin, 2013
Plus d'information : http://www.propakasia.com/
Lieu : Bitec, Bangkok, Thailande

30. ISTA International Seed Congress
Dates : 12-18 juin, 2013
Plus d'information : http://ista2013antalya.org
Lieu : Kervansaray Lara-Convention Center & SPA, Antalya, Turquie

Nouveau ! Food Innovation Asia Conference 2013
Dates : 13-14 juin, 2013
Plus d'information : http://www.foodtech.eng.su.ac.th/Reg2013/Home/Home.aspx
Lieu : Bitec, Bangkok, Thailande

Nouveau ! Nutrevent
Dates : 19-20 juin, 2013
Plus d'information : http://www.nutrevent.com/en/
Lieu : Lille Grand Palais, Lille, France

Nouveau ! 23rd Int. Symposium "New Technologies in Contemporary Animal Production"
Dates : 19-22 juin, 2013
Plus d'information : https://sites.google.com/a/stocarstvo.edu.rs/symposium/
Lieu : University of Novi Sad,Novi Sad, Serbie

Nouveau ! Sustainability Analysis in Food and Biobased Production
Dates : 24-28 juin, 2013
Plus d'information : http://www.vlaggraduateschool.nl/eduvlco.html
Lieu : Wageningen University Research Centre, Wageningen, Hollande

2nd Int. Soc. Biotechnology Conference (2nd ISBT 2013)
Dates : 6-8 juillet, 2013
Plus d'information : http://www.biotekjournal.ne
Lieu : Antwerp, Belgique

Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo
Dates : 08-12 juillet, 2013
Plus d'information : http://www.ifa-tulln.ac.at/index.php?id=757&L=1
Lieu : Boku, Tulln, Autriche

Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo
Dates : 13-16 juillet, 2013
Plus d'information : www.ift.org
Lieu : MacCormick place south, Chicago, USA

127th AOAC Annual Meeting & Exposition
Dates : 25-28 août, 2013
Plus d'information : www.aoac.org
Lieu : Chicago, USA

ICC Conference 2013
Dates : 25-28 août, 2013
Plus d'information : www.icc.or.at
Lieu : Perth, Australie

Nouveau ! 13th Asean Food Conference
Dates : 09-11 septembre, 2013
Plus d'information : http://www.cvent.com/events/asean-food-conference/event-summary-c8a457d5a2614beaa8dd48024b8c3b5c.aspx
Lieu : Max Atria, Singapour

Nouveau ! 6th International Conference on Information and Communication Technologies in Agriculture, Food and Environment (HAICTA 2013)
Dates : 19-22 septembre, 2013
Plus d'information : http://2013.haicta.gr/
Lieu : Corfu Island, Grèce

2013 AACC International Annual Meeting
Dates : 29 septembre - 02 octobre, 2013
Plus d'information : www.aaccnet.org/meetings/default.asp
Lieu : Albuquerque, USA

5th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems
Dates : 30 septembre - 03 octobre, 2013
Plus d'information : http://dof2013.org/
Lieu : Haifa, Israel

Nouveau ! ASMP
Dates : 03-04 octobre, 2013
Plus d'information : https://www.iseki-food.net/node/3808
Lieu : University of Galati, Roumanie

Int. Baking Industry Exposition, IBIE 2013
Dates : 06- 09 octobre, 2013
Plus d'information : www.bakingexpo.org
Lieu : Las Vegas Convention Center, Las Vegas, USA

Nouveau ! ESBP 2013
Dates : 07-09 octobre, 2013
Plus d'information : http://www.esbp2013.org/
Lieu : Cultural Center of Belém, Lisbonne, Portugal

Nouveau ! 6th international Symposium on food Innovation and Development
Dates : 07-09 octobre, 2013
Plus d'information : http://www.innova-uy.info/en
Lieu : Sala de actos del Latu, Montevideo, Uruguay

Nouveau ! Recent Advances in Food Analysis 2013
Dates : 05-08 novembre, 2013
Plus d'information : http://www.rafa2013.eu/
Lieu : Clarion Congress Hotel Prague, Prague, Tchèque République

2014

Nouveau ! 1st Int. Conference on Food Properties (ICFP2014)
Dates : 24- 26 janvier, 2014
Plus d'information : http://www.ieomrs.com/icfp/cfp.html
Lieu : Kuala Lumpur, Malaysia

3rd Int. ISEKI_Food conference
Dates : 21-23 mai, 2014
Plus d'information : www.iseki-food.net
Lieu : Athenes, Grèce

118th IAOM, International Association of Operative Millers, Annual Conference & Expo
Dates : 19-23 mai, 2014
Plus d'information : http://www.iaom.info
Lieu : Omaha Hilton Hotel and Qwest Center, Omaha, USA

Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo
Dates : 21-24 juin, 2014
Plus d'information : www.ift.org
Lieu : New Orleans, USA

2015

ICC Jubilee Conference - 60 years of ICC
Dates : 01 janvier, 2015
Plus d'information : www.icc.or.at
Lieu : Vienna, Autriche

Anuga FoodTech
Dates : 24-27 mars, 2015
Plus d'information : http://www.anugafoodtec.com/en/aft/home/index.php
Lieu : Koelnmesse, Cologne, Allemagne

6th International Dietary Fibre Conference 2015, DF
Dates : 01-03 juin, 2015
Plus d'information : www.icc.or.at
Lieu : Paris, France

Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo
Dates: 11-14 juillet, 2015
Plus d'information : www.ift.org
Lieu : Chicago, USA

100th AACC International Annual Meeting
Dates : 18- 21 octobre, 2015
Plus d'information :
Lieu : Minneapolis, USA

ISEKI-Food Association
c/o Department of Food Science and Technology
Muthgasse 18, A-1190 Vienna, Austria
Tel: +43-1-36006-6294, Fax: +43-1-36006-6289,
email: office@iseki-food.net
https://www.iseki-food.net/
registered under Austrian law ZVR: 541528038

Editorial board

Mona Popa

Helmut Glattes

Cristina Silva	***Paola Pittia***
Gerhard Schleining	***Lynn McIntyre***
Paulo Sobral	

Designer Popa Vlad Ioan
Translation: Elisabeth Dumoulin

These projects have been funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Please join us in making a difference

Think before you print

Lifelong Learning