

CONSOLFOOD2023

International Conference on Advances in Solar Thermal Food Processing

12th, 13th and 14th July 2023

CIFP SOMESO, A Coruña, Spain

A Conferencia Internacional sobre Procesamento Solar Térmico dos Alimentos CONSOLFOOD2023 desenvolverase no CIFP Someso en colaboración co Instituto Superior de Enxenharia (Universidade do Algarve) os días 12, 13 e 14 de xullo. Esta será a quinta edición do CONSOLFOOD e o comité organizador recibiu máis de 50 resúmenes de autores de diferentes países do mundo (Estados Unidos, México, Brasil, Sudáfrica, Israel, India, Xapón, Noruega, Alemaña, Austria, Francia, Italia, Portugal, España...)

O formato principal será presencial mais para salvar distancias xeográficas terá unha dimensión on-line, mesmo están previstas actividades paralelas en Jaipur (India) e posiblemente nalgún outro lugar se animen.

O desenvolvemento das actividades seguirán o seguinte esquema: durante as mañás (de 10:00 a 14:00) a actividade principal é o emprego de cociñas, hornos e outros enxeños de aplicación no procesamento térmico dos alimentos, así como a súa proxección didáctica. Preténdese que entre toda a xente participante sexamos quen de preparar almorzo, comida e cea para a totalidade empregando a enerxía do sol. Está previsto a elaboración dun prato principal para cada comida por parte da organización coa colaboración dun equipo do restaurante solar “Le Présage” de Marsella (Francia) e completárase coas elaboracións favoritas do resto (cada quen encárgase de comprar os ingredientes precisos para un mínimo de tres racións, unha propia de dúas para compartir). Haberá cociñas e fornos suficientes para que a maioría poida demostrar as súas capacidades culinarias.

É importante que cada persoa traia os seus Equipos de Protección Individual EPI's que no ámbito da cociña solar son: Gorro, Gafas, Crema de protección solar e pano de cociña (as potas, ás veces, queiman)

A parte demostrativa das mañás pretende ser un encontro non formal de intercambio de coñecementos, técnicas, demostracións de modelos e sistemas, etc. Será aberta ao público xeral entre as 11:00 e as 13:00, realizándose visitas comentadas sobre os diferentes tipos e aplicacións. Tamén haberá pequenas degustacións para os visitantes.

A comida (de 14:00 a 16:00) será colectiva (autoservizo) exclusivamente para a xente inscrita na conferencia e cada quen séntase e comparte as súas impresións con quen desexa. É importante a colaboración de todas as persoas nas tarefas precisas: movemento de material, mesas, cadeiras, elaboracións culinarias, limpeza... (cada quen responsabilízase de fregar pratos, vasos e cubertos propios). O criterio sobre hixiene será o mesmo que emprega cada quen na súa elaboración doméstica e comparte o elaborado coas súas amizades.

As tardes (de 16:00 a 20:00) teñen unha dimensión dobre, as sesións técnicas na aula magna en conexión con diferentes grupos noutros lugares do mundo mentres que un equipo de voluntariado realizarán as elaboracións precisas para a cea e mesmo algunhas elaboracións anticipadas para o almorzo do día seguinte.

As ceas (a partir das 20:00) seguen a liña das comidas. Tamén nun formato distendido, pretende ser un espazo de intercambio cultural con aportacións diversas e mesmo algunha sorpresa.

A pretensión é que todo sexa elaborado coa enerxía do sol, mais si se dera a circunstancia de que este non quixera participar (o sol Galego ás veces ten os seus caprichos), está previsto un plan B con enerxías “alternativas” de xeito que non sexa preciso alterar significativamente as actividades.

O programa detallado e información complementaria estarán dispoñibles en www.consolfood.org e distribuirase un documento informativo en formato papel.

Celestino Rodrigues Ruivo
Chairman CONSOLFOOD2023
Instituto Superior de Enxenharia
Universidade do Algarve,
Campus da Penha
8005-139 Faro, Portugal
Email: cruivo@ualg.pt

Juan Bello Llorente
Chairman local CONSOLFOOD2023
Departamento de Edificación y Obra Civil
CIFP Someso,
Lugar de Someso, 6
A Coruña-España
Email: juanbello@edu.xunta.gal