



Curso de especialización: “PROCESOS , TECNOLOGÍA DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DE CARNE Y PESCADO”

OBJETIVOS:

Dar conocimientos específicos de implantación de APPCC y Prerrequisitos en la Industria Alimentaria de la carne y el pescado teniendo en cuenta las características de cada línea de procesado en fresco y congelado. Valoración de los parámetros de frescura y cambios químicos y bacteriológicos postmortem. Controversia en el uso de aditivos permitidos por la legislación vigente.

El uso de las diferentes tecnologías: envasado al vacío y atmosfera modificada para conseguir productos de mejor calidad, alargar la vida útil y minimizar las pérdidas económicas. También se tratarán nuevas tecnologías como radiofrecuencias, microondas, y altas presiones hidrostáticas.

PROGRAMA:

Módulo I : Seguridad Alimentaria y Parámetros de Calidad de producto

1. Marco normativo de aplicación en las industrias: normas de higiene, manipuladores, procesos.
2. Puntos clave en el diseño e implantación del sistema APPCC y prerrequisitos en las industrias: salas de manipulación de productos fresco y congelado
3. Aspectos prácticos de los parámetros de frescura, organoléptcos, físicoquímicos, biológicos (microbiológicos y parasitarios).

Módulo II: Nuevas tecnologías de envasado y procesado

1. Envasado al vacío: conceptos básicos, vida comercial, equipos industriales
2. Atmosfera modificada (MAP): conceptos básicos, gases, vida comercial, equipos industriales
3. Nuevas tecnologías de procesado: radiofrecuencias, microondas, altas presiones hidrostáticas, otras tecnologías.

Módulo III: Tratamientos de conservación

1. Composición química. Cambios químicos y bacteriológicos postmortem. Utilidad de los diferentes tratamientos de conservación.



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

2. Aditivos: texturizadores, retentores de humedad, antioxidantes, glaseantes, antimelanósicos, ligantes, conservantes. Para conseguir producto de mejor calidad y minimizar pérdidas económicas.

DURACIÓN: 18 horas lectives

PROFESORADO:

- Irene Ferrer
- Enric Riera
- Laura Giménez

Horario: Martes, miércoles y jueves 18:00h a 21:00h

Lugar : Edificio Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

Fechas: 19, 20, 21, 22, 26, 27 y 28 noviembre de 2013

Titulación Diploma de curs de especialización CRESCA - UPC

Precio inscripción: 355€

Número de inscripciones: mínimo 10 alumnos, máximo 25

Fecha límite de inscripción: 15 de noviembre de 2013

INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54 // Fax.93 739 82 25

e-mail: info@cresca.upc.edu

<http://www.cresca.upc.edu>