



LIFE Environment and Resource Efficiency

LIFECITRUS

LIFE14 ENV/ES/000326

**B6 Documentation of the courses offered to
participants**

4 July 2017.





This report contains the documentation offered to the participants of the LIFECITRUS course (LIFE14 ENV / ES / 000326) with title "DESIGN OF MANUFACTURING PROCESSES AND VALORIZATION OF SUB-PRODUCTS IN THE FOOD INDUSTRY", which consists of:

- Course agenda
- The LIFECITRUS project
- Manufacturing processes and food revaluation
- Preparation of jams
- Aseptic processing systems
- Thermal treatments of vegetable preserves
- Types of packaging
- Environment and agro-food companies
- Management and recovery of organic waste from the food industry
- LIFE Programme
- Evaluation survey of the training action

DISEÑO DE PROCESOS DE FABRICACIÓN Y VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

11-12
Julio
2017

OBJETIVO: mostrar a los alumnos de forma eficaz los procesos de fabricación y valorización de subproductos de la industria alimentaria.

DIRIGIDO A: Personal activo de empresas agroalimentarias y estudiantes universitarios de la rama sanitaria, de ciencia y tecnología de alimentos y módulo formativos.

DURACIÓN: 20 horas

PROGRAMA

PROCESOS DE FABRICACIÓN Y REVALORIZACIÓN DE ALIMENTOS (12 HORAS TEORICO-PRÁCTICAS)

- Definiciones y equipamiento
- Procesado de conservas (Pasteurización y Esterilización)
- Procesado de zumos y bebidas (procesado y envasado aséptico)
- El proceso LIFECITRUS. Potencial y valorización de subproductos de la industria de cítricos.
- Elaboración de productos LIFECITRUS

VALIDACIÓN DE LOS PROCESOS (5,5 HORAS TEORICO-PRÁCTICAS)

- Cálculo de los baremos de esterilización, Factor F
- Control de calidad de alimentos

LEGISLACIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. EL PROGRAMA LIFE (2 HORAS)

TEST DE EVALUACIÓN (0,5 HORAS)

PRECIO

✓ **GRATUITO**

HORARIO: de 8.30 a 15 horas y de 16 a 19.30 horas

LÍMITE DE PLAZAS. Las plazas se adjudicarán por orden de inscripción

El CTC le invita a inscribirse en este curso organizado dentro del proyecto europeo LIFECITRUS (Reciclado de los subproductos de la industria de cítricos en aditivos naturales para la industria alimentaria). Para más información visite su página web www.lifecitrus.eu

INSCRIPCIONES 

CONTACTO:

Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

Tlf. 968389011

*Francisco Gálvez: fgalvez@ctnc.es

*Presentación García: sese@ctnc.es

www.ctnc.es

Evento cofinanciado por el programa LIFE de la Unión Europea



ENCUESTA DE VALORACIÓN GLOBAL

Código: _____

Acción Formativa: _____

Nombre del Alumno (opcional): _____

Fecha de Inicio del Curso: _____

Fecha de Finalización del curso: _____

• **VALORACIÓN DE LOS ASPECTOS GENERALES DEL CURSO:**

ASPECTO:	Muy Bueno	Bueno	Regular	Malo
- Información e Inscripción				
- Interés de los temas tratados				
- Cumplimiento del programa y horarios previstos				
- Grado de Aplicación Práctica				
- Duración adecuada				
- Participación de los asistentes				
- Documentación y material entregado.				
- Valoración del profesorado				

• ¿Ha cubierto el objetivo previsto al participar en este curso?

SI

NO. ¿Por qué? _____

• ¿Qué mejoras introduciría en el curso?

• ¿Qué eliminaría del curso?

--	--

• **Observaciones generales del curso**

• **Señale algún otro curso de su interés**

