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

C/ Concordia s/n. 30500 Molina de Segura (Murcia)

Evento cofinanciado por el programa LIFE de la Unión Europea