



## **Curs d'especialització: “PROCESSOS , TECNOLOGIA D'ENVASAT I CONSERVACIÓ EN LA INDÚSTRIA ALIMENTARIA DE CARN I PEIX”**

### **OBJECTIUS:**

Donar coneixements específics d'implantació d'APPCC i Prerrequisits a la Indústria Alimentària de la carn i del peix, tenint en compte les característiques de cada línia de processat en fresc i congelat. Valoració dels paràmetres de frescura i canvis químics i bacteriològics postmortem. Controversia en l'ús d'additius permesos per la legislació vigent.

L'ús de les diferents tecnologies: envasat al buit i atmosfera modificada per aconseguir productes de millor qualitat, allargar la vida útil i minimitzar les pèrdues econòmiques. També es tractaran noves tecnologies com: radiofreqüències, microones, i altes pressions hidrostàtiques.

### **PROGRAMA:**

#### **Mòdul I : Seguretat Alimentària i Paràmetres de Qualitat de producte**

1. Marc normatiu d'aplicació en les indústries: normes d'higiene, manipuladors, processos.
2. Punts clau en el disseny i implantació del sistema APPCC i prerequisits en les indústries: sales de manipulació de productes fresc i congelat,....
3. Aspectes pràctics dels paràmetres de frescura, organolèptics, físicoquímics, biològics (microbiològics i parasitaris).

#### **Mòdul II: Noves tecnologies d'envasat i procesat**

1. Envasat al buit: conceptes bàsics, vida comercial, equips industrials
2. Atmosfera modificada (MAP): conceptes bàsics, gasos, vida comercial, equips industrials
3. Noves tecnologies de processat: radiofreqüències, microones, altes pressions hidrostàtiques, altres tecnologies. Mòdul III: Tractaments de conservació

#### **Mòdul III: Tractaments de conservació**

1. Composició química. Canvis químics i bacteriològics postmortem. Utilitat dels diferents tractaments de conservació.



2. Additius: texturitzadors, retentors d'humitat, antioxidants, glasejants, antimel·lanòsics, lligants, conservants. Per aconseguir producte de millor qualitat i minimitzar pèrdues econòmiques.

**DURADA:** 18 hores lectives

**PROFESSORS:**

- Irene Ferrer
- Enric Riera
- Laura Giménez

**Horari :** Dimarts, dimecres i dijous de 18:00h a 21:00h

**Lloc realització:** Edifici Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

**Dates:** 19, 20, 21, 26, 27 i 28 de novembre de 2013

Titulació Diploma de curs d'especialització CRESCA -UPC

**Preu inscripció:** 355€

**Número d'inscripcions:** mínim 10 alumnes, màxim 25

**Data límit d'inscripció:** 15 de novembre de 2013

**INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA**

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Telf. 937398654 // Fax. 937398225

Email: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

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