



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Tendències Industrials en el Processament d'Aliments

Fitxa Tècnica

Codi:

CTIPAEN-I2-2019-1

Títol al que dóna dret:

Certificat d'Aprofitament

Adreçat a:

Professionals del sector que hagin cursat títols tècnics superior de formació professional en programes de formació vinculats a l'hoteleria, el turisme o les indústries alimentàries.

Objectius:

La producció d'aliments a nivell industrial és pot dur a terme mitjançant mètodes convencionals (tractament tèrmic) o avançats. Els mètodes avançats han produït una revolució en la indústria alimentària permetent la fabricació de nous productes amb alt valor nutricional i organolèptic. Els estudiants aprendran les tècniques convencionals i avançades de processament d'aliments i les possibilitats de producció de nous productes alimentaris.

Cursos associats:

[Diploma de Postgrau en Ciències Culinàries i Tecnologia](#)

Cursos de formació contínua

[Tecnologia i Ciències Culinàries](#)

[Història i Ciències Culinàries](#)

[Higiene i Seguretat Alimentària](#)

[Aliments i Sentits](#)

[Tècniques i Processos Culinaris Innovadors](#)

[Disseny de Producte e Innovació](#)

Dates:

del 22/O1/2019 al 12/O2/2019

Horari:

dimarts, dimecres i dijous de 17 a 20 h

Ubicació:

Campus Sescelades (URV, classes teòriques) i L'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils (classes pràctiques)

Impartició:

presencial

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà, Català

Durada:

3 ECTS

Preu:

285

Coordinació acadèmica:

Silvia De Lamo Castellví

Docents:

M Montserrat Ferrando Cogollos

Carme Güell Saperas

Contacte:

Susana Paxton - susana.paxton@fundacio.urv.cat

Telèfon de contacte:

977 779 966

Més informació:

Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat mitjançant la FUNDAE. Per a més informació podeu adreçar-vos a: bonificacio@fundacio.urv.cat.

Programa

Mòdul: Tendències Industrials en el Processament d'Aliments

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:
30 HORES PRESENCIALS

Tractaments Tèrmics de Conservació d'Aliments

- Escaldat
- Pasteurització
- Esterilització

Conservació d'Aliments per Fred

- Assecat convectiu
- Liofilització
- Atomització

Processament Avançat d'Aliments

- Altes Pressions
- Polsos Elèctrics
- Escalfament Òhmic i amb Microones
- Tecnologies per estructurar aliments (extrusió, emulsificació entre d'altres)

Fundació URV. Centre de Formació Permanent

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio