



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](mailto: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](mailto: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](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)