

## PREINSCRIPCIÓN

Hasta el 8 de abril de 2005

Es necesario enviar **el formulario** adjunto a "Curso industrias de alimentos preparados"

Fundació Universitat de Lleida,  
Pl. Víctor Siurana, 1  
Tel. 973 70 20 02  
Fax. 973 70 21 22

**Alternativamente** puede hacerse la preinscripción enviando los datos solicitados vía e-mail a:

**Fundació@700.udl.es**

con la referencia: **"Curso alimentos preparados"**

Las solicitudes se aceptaran por orden de recepción y se confirmará personalmente a los preinscritos (vía e-mail) su aceptación al curso.

## MATRÍCULA

La matrícula deberá formalizarse **antes del 15 de abril del 2005** siguiendo las instrucciones que se enviarán al confirmar la aceptación al curso.

**El importe del curso: 350 euros**

Los alumnos de la UdL pueden solicitar una reducción en el importe de la matrícula (precio final 265 euros)

## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS PREPARADOS



**BDN**

Organiza:



Universitat de Lleida  
Departament de Química  
ETSEA

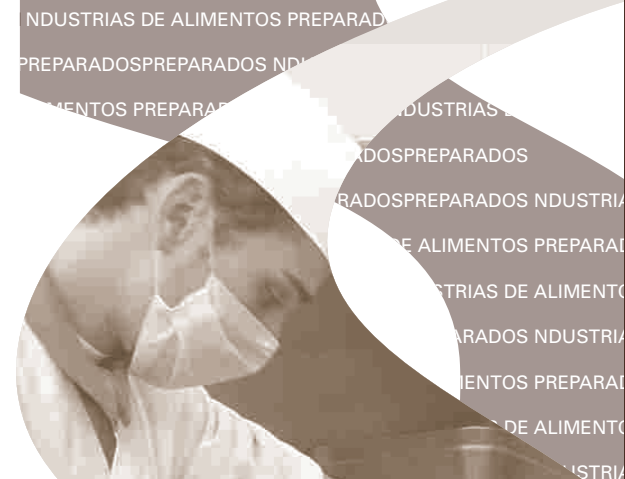
Av. Rovira Roure, 191  
25198 Lleida  
Tel: 973 70 28 41 973 70 26 66

**BDN**

C/ Pallars 141  
08018 Barcelona  
Tel. 93 3003418



## Curso de especialización: INDUSTRIAS DE ALIMENTOS PREPARADOS 2005



Organiza:



Universitat de Lleida  
Departament de Química

ETSEA

Av. Rovira Roure, 191

25198 Lleida

Tel: 973 70 28 41 973 70 26 66

**BDN**

C/ Pallars 141

08018 Barcelona

Tel. 93 3003418

**UNIVERSITAT DE LLEIDA**

**18 AL 20 DE ABRIL DE 2005**

Fundació Universitat de Lleida  
tel. 973 70 20 02 fax. 973 702122  
<http://web.udl.es/700> [fundació@700.udl.es](mailto:fundació@700.udl.es)

**C**  
CURSO

## OBJETIVOS DEL CURSO

El desarrollo de la sociedad actual ha comportado cambios importantes en diferentes aspectos de nuestras vidas. Los hábitos alimentarios no son ajenos a estos cambios y, cada vez con más fuerza, se introducen en nuestra dieta alimentos cuya elaboración sea fácil. La industria alimentaria busca satisfacer la demanda de los consumidores poniendo a su alcance alimentos elaborados listos para comer o de preparación rápida. En este curso pretendemos abordar distintos aspectos relacionados con la elaboración de este tipo de productos. El curso constará de una primera parte en que se trataran temas generales sobre legislación, seguridad, tecnologías,... y una segunda parte dedicada a diferentes procesos de elaboración de productos concretos .

## ÁMBITO DEL CURSO

Este curso está dirigido a titulados o estudiantes de los últimos cursos de titulaciones afines y también a profesionales que ejerzan su labor en campos relacionados con la temática del curso. El temario será impartido por especialistas en contacto directo con la industria alimentaria con lo cual sus ponencias pueden resultar enriquecedoras tanto desde el punto de vista práctico como teórico.

Las sesiones teóricas se completaran con debates y el planteamiento de casos prácticos de aplicación de los temas del curso.

## PROFESORADO

**Dra. Mercè Balcells** coordinadora del curso (UNIVERSITAT DE LLEIDA).  
**Sr. Albert Monferrer** (BDN)  
**Sra. Meritxell Blanch** (FREISA)  
**Sr. Miguel Blasco** (CALYDE)  
**Sra. Marie-Noëlle Bricage** (ILPRA)  
**Sr. Abel Cabezas** (FDG)  
**Sra. Núria Cubero** (BDN)  
**Sr. Antonio Cuevas** (CALVO CONSERVAS)  
**Sr. Josep Dolcet** (Veterinario especialista en higiene y tecnología de los alimentos)  
**Dra. Sonia Guri** (IRTA)  
**Sr. Xavier Lizana** (ACONSA)  
**Sr. Ramón Ortuño** (CFS)  
**Sr. Joaquim Vives** (GRIFFITH LABORATORIES ESPAÑA)

## TEMARIO

### Introducción

Marco legal / riesgos y su gestión / vida útil

### Tecnologías

Esterilización / pasteurización / atmósfera modificada / congelación / aditivos / altas presiones / rebozados / fritura / maquinaria

### Procesos

Ensaladas esterilizadas / buñuelos de bacalao / croquetas / canelones y lasañas / preformados / calamares a la romana / coextrusionados / análogos vía alginatos

### Debates y casos prácticos

## DIAS Y LUGAR DE REALIZACIÓN

Las sesiones del curso se realizarán los días 18, 19 y 20 de abril de 2005 en la sala de grados del edificio 1 de la ETSEA, en sesiones de mañana (9:00 h – 13:30 h) y tarde (15:00 h – 19:30 h)

### ETSEA

Av. Rovira Roure 191  
25198 Lleida

## OTRAS CONSIDERACIONES

La duración del curso es de 25 horas.

El coste del curso incluye la documentación.

Es necesario asistir al 80% de las clases para poder obtener el correspondiente certificado de participación en el curso de especialización.

El curso se realizará con un mínimo de 10 matriculados.

En caso de duda consultar a:

balcells@quimica.udl.es ó fundacio@700.udl.es

Tel. 973 70 28 41 ó 973 70 20 02

## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Apellidos y Nombre: .....

D.N.I.: .....

Dirección: .....

Código postal: ..... Localidad: .....

Teléfono: .....

e-mail: .....

Nombre y dirección de la empresa donde trabaja: .....

Cargo: ..... Tel. laboral .....

NIF de la empresa (en caso de necesitar factura) .....