

## INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

### Coordinadoras:

Dra. Reyes Pla / Dra. Montserrat Mor-Mur  
[reyes.pla@uab.es](mailto:reyes.pla@uab.es) / [montserrat.mor-mur@uab.es](mailto:montserrat.mor-mur@uab.es)  
Teléfono: 93 581 4112

**Plazas:** Número limitado (máximo 25, mínimo 15) por orden de inscripción.

**Pre-inscripción:** Hasta el 25 de mayo de 2005

**Plazo de inscripción límite:** 1 de junio de 2005

**Cuota de inscripción y forma de pago:** 500 € (400€ estudiantes) mediante cheque conformado a nombre de la Universitat Autònoma de Barcelona, junto a la ficha de inscripción, o mediante tarjeta de crédito.

### Información / Envío ficha inscripción:

Consol Ruíz. Secretaría del Departament de Ciència Animal i dels Aliments. Facultat de Veterinària.  
Universitat Autònoma de Barcelona.  
08193 Bellaterra (Barcelona)  
E-mail: [d.c.animal.aliments@uab.es](mailto:d.c.animal.aliments@uab.es)  
Teléfono: 93 581 2914 Fax: 93 581 1494.

\* Para emitir factura y recibo correspondiente, notificarlo previamente.

### LUGAR : FACULTAT DE VETERINÀRIA

Edificio V. Campus de la UAB  
08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)  
Barcelona.

## FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Apellidos y nombre.....

DNI.....

Dirección.....

Código Postal..... Localidad.....

Teléfono.....

e-mail.....

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

Cargo.....

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



# CURSO TEÓRICO - PRÁCTICO

# INGREDIENTES TECNOLÓGICOS ALIMENTARIOS

6 a 9 de JUNIO de 2005

DEPT. DE CIENCIA ANIMAL I DELS  
ALIMENTS



Universitat Autònoma de Barcelona



Con la colaboración de  
**AULA BDN**

## **OBJETIVO DEL CURSO**

---

Dar a conocer las características y condiciones de utilización de los diferentes ingredientes tecnológicos que utiliza la industria alimentaria. Se presentaran los ingredientes más utilizados actualmente, profundizando en sus características y usos más frecuentes. El curso tiene un importante énfasis en los aspectos prácticos.

## **ORGANIZACIÓN**

---

El curso consta de 20 horas teóricas y 10 horas prácticas. El coste del curso incluye la documentación y certificado de asistencia.

## **DESTINADO A**

---

Técnicos de Industrias Alimentarias y estudiantes de Ciencia y tecnología de Alimentos o carreras afines

## **PROFESORADO**

---

Núria Cubero (BDN)  
Manel Escalada (Cerestar)  
Gabriel Espellela (RADI)  
José Luis Gil (Lactotecnia)  
Albert Monferrer (BDN)  
Teresa Monfort (Ferrer Alimentación)  
Elisabeth Ortín (TRADES)  
Reyes Pla (UAB)  
Joan Planiol (AMPC)  
Joan Miquel Quevedo (UAB)  
Lluís Venancio (Vandemoortele)  
Marta Vila (Juncà Gelatines)  
Jordi Villalta (BDN)

## **PROGRAMA DEL CURSO**

---

### **PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

Derivados del colágeno: piel tratada, fibra de colágeno, gelatina, hidrolizados

Derivados de sangre: sangre en polvo, hemoglobina, plasma, fibrina, fibrinógeno

### **OVOPRODUCTOS**

Huevo líquido y en polvo: entero, clara, yema, con azúcar o sal, otros

### **VEGETALES**

Harina de trigo: características, oxidantes/reductores, Almidones y derivados: nativos, modificados, resistentes, emulsionantes, dextrinas, maltodextrinas, jarabes de glucosa y dextrosa

Fibras: solubles/insolubles, fibras nativas, fracciones, glucanos, inulina y FOS

Proteínas: soja, gluten

Grasas y aceites: tipos y origen, modificaciones, grasas en polvo, cacao (CBE/CBR) cristalizaciones

### **LÁCTEOS**

Leche en polvo: leche 1%, leche 26%, leche reengrasada, total milk proteins (TMP)

Lactosuero: ácido / Dulce / Desmineralizado, Lactosa, WPC 35 / 80, otras fracciones

Caseína y Caseinato: c. ácida / de cuajo, caseinatos

Grasa láctea: nata, nata en polvo, mantequilla, butteroil, mazada en polvo

**ENZIMAS**: para panificación, lactoperoxidasa, TGasa