

PREINSCRIPCIÓ

Fins el 10 de gener de 2003

Cal presentar les sol·licituds, que s'acceptaran per ordre de recepció, a:

"Curs ingredients"

Departament de Química,

ETSEA, Universitat de Lleida

Rovira Roure 191 · 25198 Lleida

o alternativament enviant les mateixes dades per e-mail a:

balcells@quimica.udl.es

amb la referència

"Curs ingredients"

Un cop finalitzat aquest període s'avisarà personalment els acceptats que hauran d'ingressar, fins el 31 de gener, l'import de la matrícula al compte 0049- 1886- 71- 2110641087 (Banc de Santander Central Hispano) especificant el nom i la referència "Curs ingredients". Caldrà presentar el resguard bancari a la secretaria del Departament de Química abans d'iniciar el curs.

Import del curs: 360 euros

Els alumnes de la UdL poden sol·licitar una reducció del 25% en l'import de la matrícula (Cost amb la reducció: 270 euros)

El cost del curs inclou la documentació lliurada als participants. La duració del curs és de 30 hores. El nombre màxim d'inscrits acceptats al curs serà de 24. El curs es realitzarà si el nombre d'inscrits arriba a un mínim de 10.

PREINSCRIPCIÓ

Cognoms i nom NIF

Adreça e-mail

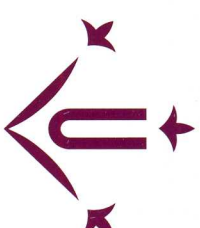
Codi postal Localitat Telèfon

Lloc de treball o estudis
Càrreg Telèfon treball

Modalitat:* Curs especialització (titulats i diplomats universitaris)
Curs d'extensió universitària (estudiants dels últims cursos)

* Segons es sigui o no titulat o diplomat

Els estudiants de la UdL podran sol·licitar una reducció del 25% de l'import de la matrícula



100-200
7000
ANYS

Universitat de Lleida

ETSEA

Departament de Química

**CURS TEÒRIC I PRÀCTIC SOBRE
INGREDIENTS TECNOLÒGICS**

25- 28 de febrer de 2003

OBJECTIUS DEL CURS:

Presentar als alumnes aquells ingredients que tenen una funcionalitat tecnològica i que són emprats, habitualment, en la producció d'aliments a nivell industrial.

L'abast del curs no inclou els additius ni els ingredients amb funció "nutracèutica", a no ser que tinguin, a més a més, una funció tecnològica.

El curs s'adreça particularment a:

- Titulats o estudiants de la Llicenciatura en Ciència i Tecnologia dels Aliments
- Titulats o estudiants dels últims cursos d'Enginyeria Agrícola, especialment implicats en les indústries alimentàries
- Altres titulats o estudiants dels últims cursos de titulacions relacionades amb el tema.

TEMARI :

Proteïnes vegetals
Proteïnes càrniques
Proteïnes làctiques
Ovoproductes
Llevats
Midons
Greixos
Fibres
Enzims

PROFESSORAT

Dra. Mercè Balcells
(Químic) – Universitat de Lleida,
coordinadora del curs

Núria Cubero
(Eng. Tec. Agrícola) – BDN, S. L.

Manel Escalada
(Químic) – Ceresstar

Gabriel Espelleta
(Químic) – Radi, S. L.

Albert Monferrer
(Veterinari) – BDN, S. L.

Joan Planiol
(Biòleg) – Joaquín Galindo y Cia, S. A.

Marta Vila
(Eng. Tèc. Agrícola) – Miquel Junca, S. A.

Jordi Villalta
(Eng. Industrial) – BDN, S. L.

Dr. Robert Xalabarder
(Químic, Farmacèutic, Bromatòleg)
-President de AFCA

DATES I LLOCS DE REALITZACIÓ :

Dies 25- 28 de 8: 30 a 14: 00
sessions teòriques : Sala de graus de l'ETSEA
Dies 25- 27 de 15: 00 a 19: 00
sessions pràctiques. Laboratori Química 0.03

ORGANITZA:

Departament de Química
ETSEA
Universitat de Lleida
Av. Rovira Roure 191
25198 Lleida
Telèfons: 973 70 28 41
973 70 26 66

Amb la col·laboració de:

BDN

C/Pallars 141
08018 Barcelona
Tel. 93 3003418
Febrer de 2003