

# CURSO SOBRE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

## PRESENTACIÓN

La conservación de los alimentos ha sido desde antiguo un reto para la humanidad. En este curso se abordan tanto las técnicas tradicionales como las nuevas tecnologías utilizadas por las industrias alimentarias.

### Curso dirigido a

- Técnicos de Industrias Alimentarias.
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines.
- Cocineros, restauradores o estudiantes de hostelería que deseen ampliar sus conocimientos técnicos.

### Dedicación estimada al curso

- 10 horas

## OBJETIVO

- Conocer los diferentes sistemas químicos y físicos de conservación de alimentos.
- Aprender a evaluar cuál de los sistemas puede ser más interesante para conservar un alimento concreto.
- Entender los conceptos clave en el cálculo de la vida útil de un alimento.

## MODALIDAD

Ref	Horas	Características
CO-01	10 horas	Curso teórico

## METODOLOGÍA

Se impartirá en forma de charla, con los descansos oportunos, por 1-2 conferenciantes.

Se presentarán los diversos sistemas de conservación y se explicará su fundamento teórico, sus aplicaciones prácticas más habituales, sus limitaciones en cuanto a coste, cambios organolépticos o eficacia.

## TEMARIO

- Conservación y vida útil
- Conservación por cambios en pH y Aw
- Uso de aditivos y otros productos conservantes
- Conservación por baja temperatura. Refrigeración y Congelación
- Conservación por tratamientos térmicos. Pasteurización, Esterilización y UHT
- Conservación por cambios en la atmósfera. Vacío y Gases
- Conservación por otros sistemas físicos. Altas presiones, Radiaciones, Pulsos eléctricos...
- Conservación por sistemas biológicos. Bacteriocinas, Cultivos, Enzimas
- Envases activos

## PRECIO

Ref	Horas	Características	Precio
CO-01	10 horas	Curso teórico	Consultar

El precio del curso dependerá de las condiciones del mismo:

- Número de participantes
- Días y horario solicitado (intensivo, mañanas, tardes...)
- Lugar de realización

## CONTACTO

AULA BDN  
Albert Monferrer (aula@aulabdn.com)  
Tel. 93-3003418