

CURSO SOBRE PAIs DE ORIGEN ANIMAL

PRESENTACIÓN

PAI o Producto Alimentario Intermedio es aquel producto parcialmente transformado por una industria que será utilizado como ingrediente por otra con la finalidad de elaborar un producto final para el consumidor.

Curso dirigido a

- Técnicos de Industrias Alimentarias.
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines.

Duración del curso

- 5 horas.

OBJETIVOS

- Conocer el origen y las características de los PAIs que provienen de animales
- Comprender el interés que tienen para la industria alimentaria.
- Aprender a utilizarlos en función del resultado deseado y del proceso en el que se ha de aplicar

MODALIDADES

Ref.	Horas	Características
PA-01	5	Curso teórico

METODOLOGÍA

Se impartirá en forma de charla de 5 horas con la participación de 2-3 conferenciantes.

Se presentarán los diferentes PAIs explicando su origen, forma de obtención, características, aplicaciones, etc.

TEMARIO

- Introducción a los PAIs
- PAI de la carne
- PAI del pescado
- PAI de la leche
- PAI de los huevos
- PAI de las levaduras

PRECIO

Ref.	Horas	Características	Precio
PA-01	5	Curs teòric	Consultar

El precio del curso dependerá de las condiciones del mismo:

- Número de participantes
- Lugar de realización

CONTACTO

AULA BDN
Rosa Martín (aula@aulabdn.com)
Tel. 93-3003418