

CURSO SOBRE PROCESOS Y PRODUCTOS EN INDUSTRIA DE LA PESCA

PRESENTACIÓN

La necesidad de conservar un producto tan perecedero como el pescado fue la causa de que apareciera la tecnología de los productos de la pesca. Los procesos tradicionales como el salado o secado se han mejorado actualmente con equipos adecuados y, en algunas ocasiones, el uso de aditivos.

Curso dirigido a

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

Duración del curso

- 5 horas.

OBJETIVOS

- Obtener recursos para comprender los procesos de transformación de los productos de pesca y las implicaciones del uso de aditivos.
- Conocer la justificación tecnológica para la utilización de aditivos alimentarios en productos de pesca.

MODALIDADES

Ref.	Horas	Características
PP-01	5	Curso teórico

METODOLOGÍA

Explicación teórica sobre material audiovisual.
Trabajo en grupos con enfoque práctico y participativo.

TEMARIO

- Diferencia entre pescado y carne
- Ingredientes y aditivos
- Operaciones básicas
- Pescado fresco y congelado
- Pescado salado
- Pescado fermentado
- Pescado ahumado
- Escabeches
- Conservas de pescado
- Industrialización de Bivalvos

IDIOMA

Las presentaciones están preparadas en español. La charla podrá ser en español o en catalán.

PRECIO

Ref.	Horas	Características	Precio
PP-01	5	Curso teórico	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