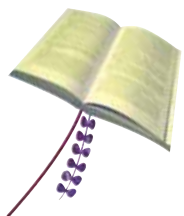


cursos de
verano

09



Edificio Interfacultades, 3ª planta
Pedro Cerbuna, 12, 50009 Zaragoza
Tfno: 976 761 047 / Fax 976 762 050
cex@unizar.es

cursos de
verano

09



ORGANIZAN



PATROCINAN



Excmo. Ayuntamiento de Jaca



DIPUTACION
DE HUESCA



✓ Ejea de los Caballeros

Nuevas tendencias en la
conservación de los alimentos:
calidad y seguridad alimentaria

del 13 al 16 de julio de 2009

PROGRAMA

Nuevas tendencias en la conservación de los alimentos: calidad y seguridad alimentaria
del 13 al 16 de julio de 2009, 30 horas

Dirigido por **Dr. Rafael Pagán Tomás**, Profesor Titular de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Zaragoza

COLABORAN



MATRÍCULA

Tarifa general: 60 € (incluye el derecho de participación en las sesiones del curso)

Tarifa especial: 95 € (incluye la participación en las sesiones del curso y el alojamiento y manutención becados por las entidades organizadoras. Plazas limitadas: asignadas por orden de inscripción).

Inscripción y normas de matrícula en:

www.unizar.es/cursosdeverano

AULAS

Centro Cívico Cultural
Paseo del Muro nº 22-24. Ejea de los Caballeros (Zaragoza)

ALOJAMIENTO

Albergue-Residencia Juvenil "El villés"
C/ Bomberos, s/n. Ejea de los Caballeros (Zaragoza)

Transporte: NO incluido en el precio del Curso.

Para consultar horario y tarifas, ver página web de la Estación Intermodal de Zaragoza: <http://www.estacion-zaragoza.es/>

RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocido con **3 créditos de libre elección** por la Universidad de Zaragoza.

Reconocimiento como **créditos de formación permanente del profesorado no universitario** por la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón: en trámite.

Lunes, 13 de Julio

- 10:30 h.** Presentación del curso. Seminario de evaluación inicial: ¿Qué métodos se han utilizado para garantizar la conservación de estos alimentos?
- 12:30 h.** Agentes de alteración de alimentos
- 16:30 h.** Métodos tradicionales de conservación de alimentos

Martes, 14 de Julio

- 09:00 h.** Cadena Alimentaria: riesgos sanitarios y soluciones tecnológicas
- 10:30 h.** Procesado de alimentos por altas presiones: aplicaciones industriales de una tecnología emergente
- 12:30 h.** Tecnología de irradiación con electrones de alta energía
- 16:30 h.** Tendencias en la elaboración de platos preparados
- 18:00 h.** Conservación de alimentos mediante pulsos eléctricos de alto voltaje

Miércoles, 15 de Julio

- 09:00 h.** Visita a CALYDE (San Mateo de Gállego)
- 10:30 h.** Visita a la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Veterinaria
- 16:30 h.** Microbiología predictiva
- 18:00 h.** Aplicaciones de la microbiología predictiva a la conservación de los alimentos I

Jueves, 16 de Julio

- 09:00 h.** Conservación de alimentos mediante atmósferas protectoras
- 10:30 h.** Conservación de los alimentos mediante ultrasonidos: Manotermosonicación
- 12:30 h.** Conservación de alimentos mediante procesos combinados
- 16:30 h.** Alimentos mínimamente procesados y refrigerados
- 18:00 h.** Aspectos legales de las nuevas tecnologías de conservación de los alimentos

PROFESORADO

- Ignacio Álvarez Lanzarote** (Universidad de Zaragoza)
- Susana Bayarri Fernández** (Universidad de Zaragoza)
- José Miguel Blasco Sancho** (Calidad y Desarrollo S.L.)
- Santiago Condón Usón** (Universidad de Zaragoza)
- Pilar Mañas Pérez** (Universidad de Zaragoza)
- Olga Melero Morales** (Ionmed Esterilización, S.A.)
- Rafael Pagán Tomás** (Universidad de Zaragoza)
- Francisco Purroy Balda** (N.C. HYPERBARIC, S.A., Burgos)
- Javier Raso Pueyo** (Universidad de Zaragoza)
- Raquel Virto Resano** (CNTA, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria)

www.unizar.es/cursosdeverano