

SOMONTANO EMPRENDEDOR

CURSO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

**DEL 16 AL 20
DE NOVIEMBRE 2015**



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Comarca de Somontano de Barbastro
Área de desarrollo 974 316 155
Avenida Navarra, N.º 1, 2.ª Planta

desarrollo@somontano.org | www.somontano.org
Plazo de inscripción hasta el 13 de noviembre de 2015

Colaboran

CURSO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

La industria alimentaria es un sector estratégico para el desarrollo del Somontano de Barbastro, puesto que favorece la creación de riqueza en torno a las actividades primarias, estrechamente vinculadas a este territorio. Por ello, la industria alimentaria es uno de los sectores con más capacidad de generación de empleo y de valor añadido a la producción autóctona.

La Comarca de Somontano y el Instituto Aragonés de Fomento (IAF) promueven este curso, cuyo objetivo es que sus alumnos y alumnas adquieran conocimientos teóricos y prácticos acerca de la elaboración artesanal de conservas vegetales. Por ello, se darán a conocer las reglas básicas de la conservación a través de distintos métodos.

DIRIGIDO A:

Desempleados.
Emprendedores.

PROFESORADO:

El curso será impartido por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA); se trata de un organismo público de investigación perteneciente al Departamento de Industria e Innovación, del Gobierno de Aragón. Entre sus cometidos se encuentran la investigación, el desarrollo tecnológico, la formación y la transferencia de conocimientos, todo ello con la finalidad de mejorar la rentabilidad económica de las empresas agroalimentarias de Aragón. Más información www.cita-aragon.es

PROGRAMA



LUGAR:

Centro Empresarial
del Polígono Industrial Valle del Cinca.
Barbastro (Huesca)

HORARIO:

	16 nov. (L)	17 nov. (M)	18 nov. (X)	19 nov. (J)	20 nov. (V)
Bloque 1	De 16.00 h. a 19.30 h.	De 16.00 h. a 19.30 h.	De 16.00 h. a 19.30 h.		
Bloque 2				De 15.30 h a 20.30 h.	
Bloque 3					De 9.00 h. a 14.00 h.

BLOQUE 1

Procesos de conservación en la industria alimentaria (10 horas).

1. Los agentes de alteración de los alimentos: ¿contra quién nos enfrentamos?
2. Estrategias de conservación de los alimentos frente a los agentes de alteración.
 - 2.1. Estrategias basadas en la destrucción de los agentes de alteración.
 - 2.1.1. El calor: pasteurización y esterilización.
 - 2.1.2. Otras estrategias.
 - 2.1.3. Ejemplos: zumos y conservas.
 - 2.2. Estrategias basadas en el control de la actividad de los agentes de alteración.
 - 2.2.1. Descenso de la temperatura: refrigeración y congelación.
 - 2.2.2. Atmósferas protectoras.
 - 2.2.3. Descenso de la actividad de agua.
 - 2.2.4. Modificación del Ph. Conservación química.
 - 2.2.5. Ejemplos: mermeladas, productos de IV gama, encurtidos, productos deshidratados.

BLOQUE 2

Seguridad alimentaria e higiene industrial (5 horas).

1. Legislación alimentaria: conceptos generales y fuentes de información.
2. Requisitos sanitarios de las empresas alimentarias.
 - 2.1. Concisiones higiénicas de los establecimientos alimentarios.
 - 2.1.1. Normativa.
 - 2.1.2. Requisitos generales.
 - 2.2. Programa de autocontrol: análisis de peligros y puntos críticos de control.
 - 2.2.1. Prerrequisitos.
 - 2.2.2. APPCC.
 - 2.3. Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias (RGSEAA).
 - 2.3.1. Normativa.
 - 2.3.2. Procedimiento.
3. Control oficial de las condiciones de higiene de los establecimientos.
4. Etiquetado: información alimentaria facilitadas al consumidor.
Declaraciones nutricionales.

BLOQUE 3

Casos prácticos, visitas a dos empresas agroalimentarias (5 horas).

