

CURSO

COLOIDES EN ALIMENTOS. EMULSIONES, GELES Y ESPUMAS ALIMENTARIAS

10 de Diciembre de 2012 – 25 de Enero de 2013

ORGANIZA

- Asociación de Estudios Cooperativos (AECOOP Aragón).
- Centro de Estudios de Desarrollo Sostenible (CEDERUL).
- Universidad de Zaragoza.
- Global Food Quality.

OBJETIVOS

- Estar en disposición de los conocimientos adecuados para formular emulsiones, geles y espumas alimentarias estables.
- Adquirir la capacidad de seleccionar los emulsionantes, estabilizantes y/o espesantes más adecuados para los requerimientos de cada producto.
- Conocer el proceso y los equipos que intervienen en la formación de emulsiones.

DIRIGIDO A

- Personal cualificado de las áreas de Producción y/o de I+D+i de las empresas alimentarias.
- Investigadores, estudiantes de doctorado y alumnos de Postgrado y de últimos cursos de Grado relacionados con el campo de la ciencia de alimentos.

METODOLOGÍA

Formación Online bajo plataforma Moodle. El alumno recibe un manual para la correcta gestión de la plataforma. Se le asigna un tutor. Los materiales técnicos se complementan con un conjunto de lecturas y materiales de apoyo que irán guiados por el profesor tutor así como por la guía didáctica del curso.

PROGRAMA (30 horas)

1. Estructura coloidal de los alimentos.
2. Estabilidad física de emulsiones.
3. Mecanismos de inestabilidad coloidal.
4. Formación de emulsiones.
5. Geles .
6. Espumas.
7. Caracterización de emulsiones.
8. Estabilidad oxidativa de emulsiones.
9. Evaluación Final: Formulación de un alimento emulsionado.



PROFESORADO

- Cristian Albacete Rodríguez, Diplomado en Ingeniería Técnica Agrícola y Máster en Ciencia e Ingeniería de los alimentos.

FORMA DE PAGO e INSCRIPCIÓN

- Antes del 5 de Diciembre de 2012.
- Cuota de inscripción 70 €.
- Transferencia a Banco Santander. Nº c/c 0049-1962-80-2110001090
- Enviar el resguardo bancario de abono junto hoja de inscripción adjunta a: **info@cederul.es**

MÁS INFORMACIÓN

Email: info@cederul.es

Teléfono: 607 830 872

VENTAJAS FISCALES : La cuota de inscripción constituye un gasto fiscalmente deducible en el Impuesto de Sociedades (empresas) o IRPF (profesionales). Al mismo tiempo puede deducirse en la cuota integra de ambos impuestos, el 5% de su importe.

Este curso cumple los requisitos necesarios para poder ser BONIFICADO a través de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo (FTFE)

BOLETIN DE INSCRIPCIÓN

CURSO ONLINE “COLOIDES EN ALIMENTOS. EMULSIONES, GELES Y ESPUMAS ALIMENTARIAS ”

DATOS DEL PARTICIPANTE

NOMBRE Y APELLIDOS.....

EMPRESA.....

CARGO.....

CIF / NIF.....

DIRECCIÓN.....

POBLACIÓN..... C.P.....

PROVINCIA.....

TELEFONO..... FAX..... E.MAIL.....

DIRECCIÓN DE FACTURACIÓN (de no coincidir con la anterior)

EMPRESA.....

CIF / NIF.....

DIRECCIÓN.....

POBLACIÓN..... C.P.....

PROVINCIA.....

TELEFONO..... FAX..... E.MAIL.....

Marque esta casilla si desea que sus datos sean omitidos en posteriores comunicaciones sobre actividades organizadas por CEDERUL..Todos sus datos serán tratados acorde con los términos de la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre (LOPD). Los datos proporcionados a CEDERUL se incorporaran a un fichero con el fin de gestionar su inscripción, así como para informarle de las actividades, productos y servicios que puedan resultar de su interés en el caso que nos autorice. Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por carta o fax a CEDERUL. CEDERUL asegura la confidencialidad de los datos aportados, garantizando que no serán cedidos a terceros ajenos a CEDERUL.