

Presentación

De forma habitual, en la industria alimentaria se utilizan una serie de dispositivos analíticos de muy fácil aplicación. No obstante, a veces, los resultados no son los esperados debido a un mal uso de estos dispositivos. Con el fin de solventar o reducir estos problemas se concibe este curso, el cual pretende dar una aproximación a aquellas técnicas analíticas de uso más frecuente en la industria alimentaria.

Así mismo, en el actual marco legislativo europeo se describen la obligatoriedad de disponer de sistemas de gestión que permitan incrementar la seguridad del consumidor (APPCC, trazabilidad, ...). Bajo este umbral, esta claro que deben ser consideradas todas aquellas técnicas analíticas que sean utilizadas para garantizar la inocuidad de los productos comercializados. Con esta finalidad, este curso pretende mostrar, también, que lugar deben ocupar en estos sistemas de gestión los dispositivos de uso más frecuente en la industria alimentaria.

Público objetivo:

- Distribuidores de instrumentación analítica
- Personal de empresas alimentarias (responsable de laboratorio, ...)
- Estudiantes de los últimos cursos de carreras científico-técnicas

Estructura del curso:

- Horas teóricas: 15h
- Horas prácticas: 15h
- Horas proyecto: 6h
- Horas totales: 36h

Distribución de los asistentes:

- Matriculación máxima de 18 personas
- Teoría: se realizarán simultáneamente para todos los asistentes
- Prácticas: se realizarán 3 grupos de 6 personas

Objetivos

- Dar a conocer los principios físico-químicos de la instrumentación más utilizada en la industria alimentaria
- Dar a conocer los errores más frecuentes en el uso de dicha instrumentación, así como cuáles son los procedimientos que eviten cometerlos o minimizarlos
- Dar a conocer la importancia de los certificados de calibración ENAC
- Mostrar los diferentes tipos de gestión de datos existentes
- Mostrar cual es el papel de la instrumentación analítica más básica en la industria alimentaria
- Mostrar los controles más importantes de dicha instrumentación en la industria alimentaria

Programa

Parte Teórica

- 1.-Potenciometría
- 2.-Conductimetría
- 3.-Termometría
- 4.-Colorimetría – Espectrofotometría
- 5.-Certificados de Calibración ENAC
- 6.-Gestión de Datos
- 7.-Aplicación en la Industria Alimentaria

Parte Práctica

Las clases prácticas se basan en la aplicación práctica de la parte teórica.

Idioma

Castellano

Organización:

Dirección:

Dr. Josep García Raurich. *Director del CRESCA*

Coordinación:

Judith Crespiera Portabella. *Gerente del CRESCA*

Profesorado:

Alberto de la Torre Rubio *Product Manager de HANNA INSTRUMENTS*

Marc Pallarès Andreu *Responsable de Proyectos del Área Química del CRESCA.*

Título:

Diploma de curso de especialización otorgado por la Universidad Politècnica de Catalunya (UPC)

Requisitos para la obtención del Título:

- Es obligada la asistencia al 80% de las clases
- Es obligada la presentación de una memoria sobre uno de los temas desarrollados durante el curso

Otros

En el momento de darse de alta al curso, se dispondrá de 6 meses de alta en la página web de HANNA INSTRUMENTS, donde se podrá acceder a diferente tipo de información restringida para los usuarios habituales.

Fechas de realización y horario

Teoría: 8, 9, 10, 11, 12 de mayo de 18:00 a 21:00 h

Práctica:

- 1er grupo: 15, 16, 17, 18, 19 de mayo de 18:00 a 21:00 h
- 2o grupo: 22, 23, 24, 25, 26 de marzo de 18:00 a 21:00 h
- 3er grupo: 29, 30, 31 de mayo, 1, 2 de junio de 18:00 a 21:00 h

Matrícula ordinària: 620 €

Matrícula

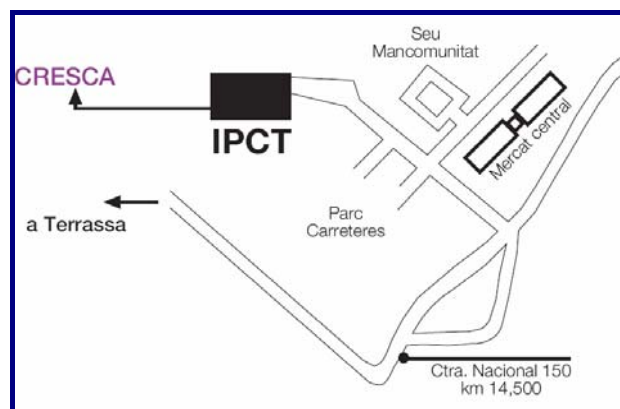
Para formalizar la matrícula es necesario:

- Rellenar la hoja de inscripción que encontrarán en la página web: <http://www.hannainst.es>, o bien, en la página web: <http://www.cresca.upc.edu>
- Enviarla por correo electrónico (info@cresca.upc.edu), fax (93-731 82 25) o personalmente a la sede del CRESCA (c/Colom, 1), con la mayor brevedad
- Hacer efectivo el pago en el número de cuenta corriente: 2100-1801-19-0200005229 haciendo constar el nombre y apellidos y el nombre del curso.
- Presentar el comprobante bancario el primer día de clase.

El plazo de matrícula se inicia el 22 de marzo y finaliza el 28 de abril.

Lugar de realización

Institut Politècnic del Campus de Terrassa (IPCT)
Ctra. Nacional 150, km. 14,5
(Mancomunitat de Sabadell – Terrassa)
08227 Terrassa)



Organizado conjuntamente por:



Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

Membre de:



Amb l'acreditació de:



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

**INTRODUCCIÓN A LA
INSTRUMENTACIÓN
ANALÍTICA DE USO MÁS
FRECUENTE EN LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**



Terrassa

Mayo-Junio 2006