

CURS SOBRE LA QUALITAT I CONSERVACIÓ DELS PRODUCTES DE LA PESCA
I AQÜICULTURA

Objectius:

Adquirir coneixements sobre:

- Qualitat, alteracions dels productes de la pesca
- Importància dels paràsits i biotoxines presents
- Tecnologia i conservació del peix i la seva implicació en els fraus
- Conèixer la importància de les espècies de gran consum

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part dels ponents, amb el debat i participació dels assistents.
- Realització de casos pràctics

Destinataris

- Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar al camp de la Seguretat Alimentària.
- Tècnics de l'empresa privada i de l'administració, encarregats de la Qualitat i de la Seguretat Alimentària.
- Professionals, en general, del sector de l'alimentació.

Ponents

- Sr. Josep Maria Muntada, doctor en veterinària.
- Sra. M. Angels Videla, veterinària i responsable de qualitat de Pescados Videla SA.

Dates del curs

Data: 17 i 18 d'octubre de 2011

Horari: 16.00 a 20.00 hores (curs de 8 hores lectives)

Lloc de realització: Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona

Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Preu

Socis d' AVHIC: 135€

Veterinaris col·legiats i estudiants: 165€

Altres: 185€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com

El preu inclou material didàctic i certificat acreditatiu de l'activitat.

Programa del curs

- Presentació i objectius del curs
- QUALITAT I ALTERACIONS DELS PRODUCTES DE LA PESCA I AQÜICULTURA
 - Composició: aspectes generals, proteïnes, lípids, components minoritaris, substàncies nitrogenades no proteiques
 - Índex de deteriorament
 - Canvis postmortem i alteracions del peix fresc
 - Microbiologia
- PROBLEMATICA PER CONTAMINANTS, TOXICS i ALTRES
 - Paràsits
 - Biotoxines
 - Metalls pesants
 - Dioxines i PCB
 - Antibiòtics
 - Peixos tòxics
- TECNOLOGIA I CONSERVACIÓ
 - Tractaments preliminars
 - Refrigeració
 - Mètodes complementaris de conservació en fresc
 - Congelació
 - Fumatge
 - Salaó i Assecatge
 - Semiconserves (anxovat, escabetx, altres)
 - Pasteurització / esterilització
 - Noves tecnologies
- ESPÈCIES DE GRAN CONSUM
 - La seva importància
 - La detecció de frau i substitucions als mercats