

ASSOCIACIÓ DE VETERINARIS I HIGIENISTES DE CATALUNYA

-AVHIC-

www.avhic.com

Píndoles formatives

"Curs d'additius en minoristes de la carn fresca"- 2ª edició

Conscients de la conjuntura econòmica actual, així com de la necessitat de formació continuada dels Tècnics i professionals dedicats a la Seguretat i Tecnologia alimentària, a AVHIC (Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya) hem fet un important esforç per adaptar-nos i facilitar una **formació de qualitat**, amb ponents de reconegut prestigi en el sector, però amb una fórmula que permet tractar temes molt concrets, en un temps reduït, amb la qualitat tècnica de sempre, però amb un preu molt ajustat, per facilitar l'accés a tothom.

Aquest nou producte l'hem anomenat "**Píndoles formatives**", i són mòduls de formació de 3 hores, a un preu just i, per tant, oberts a la major part dels Tècnics.

La píndola que us proposem revisa els additius més utilitzats en els preparats i productes carnis, per part dels minoristes de la carn fresca, així com les seves principals funcions tecnològiques, els pros i contres de les barreges comercials ja preparades i les limitacions legals segons el tipus d'additiu i producte.

D'altra banda, també s'analitzaran altres ingredients, cada cop més utilitzats en els preparats càrnics, com ara els midons, proteïnes, fibres,...Aprendrem amb quin objectiu es fan servir i quina funcionalitat donen al producte.

Programa de la píndola formativa

- Categories que apareixen en la legislació d'additius sobre el Grup 8: Carns
- Diferència entre Preparat de carn i Producte carni. Anàlisi histològic.
- Additius permesos en cada categoria i tecnologia dels més importants:
 - o Nitrats/Nitrits
 - o Fosfats
 - o Sulfit
 - o Altres (*segons necessitats i interès dels assistents*)
- Barreges comercials ja preparades: pros i contres.
- Altres ingredients utilitzats habitualment en els Preparats carnis
- Exemples d'etiquetes i la seva justificació de la funció dels additius
 - o De productes acabats
 - o De barreges i de preparats d'additiu

Metodologia

- Es combinarà l'exposició teòrica amb suport audiovisual per part del ponent, amb el debat i participació dels assistents.



Destinataris

- Llicenciats, o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar al camp de la Seguretat Alimentària i / o la Tecnologia 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.

Dades:

- **Data:** Dimarts 21 de març del 2017
- **Horari:** 15:30 a 18:30 hores (3 hores lectives)
- **Lloc de realització:** Col·legi oficial de Veterinaris de Barcelona. Av. República Argentina, 21 08023 – Barcelona

Ponent

- **Sr. Albert Monferrer.** Director Tècnic de BDN Food Solutions (<http://bdnhome.com/>). Llicenciat en Veterinària i professor associat pel grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments a la Universitat de Barcelona (UB)

Preus

- Socis d'AVHiC: 35€ (*preferència d'inscripció en cas d'omplir-se les places disponibles*)
- Veterinaris col·legiats i estudiants: 45€
- Altres: 60€

Inscripció a través del lloc web www.avhic.com. Més informació a avhic@avhic.com o a la **Secretaria Tècnica d'AVHiC** Telf: 93 201 75 71

El preu inclou el certificat acreditatiu de l'activitat.

Places limitades.

El material didàctic del curs s'enviarà per correu electrònic en format pdf una vegada formalitzada la inscripció. No s'entregarà còpia en paper.

