

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

(Por favor rellenar este formulario sobre el propio PDF, guardar el documento y remitirlo a IRTA por correo electrónico)

XIV CURSO INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Nombre

Empresa/Institución

CIF/NIF

Cargo

Dirección

País

Teléfono

e-mail

Módulos en los que se inscribe (señalar con una x):

Curso entero Módulo 1 Módulo 2
Módulo 3 Módulo 4

Indicar (con una x) si procede de:

- Empresa que ha firmado un contrato de I+D con IRTA con fecha a partir del 01/01/2014
- Empresa con más de un inscrito

NOTA: Plazas limitadas.

Organiza:

IRTA

INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIAS

Dirección:

Dr. Filiberto Sánchez

Información:

e-mail: curso.internacional@irta.es

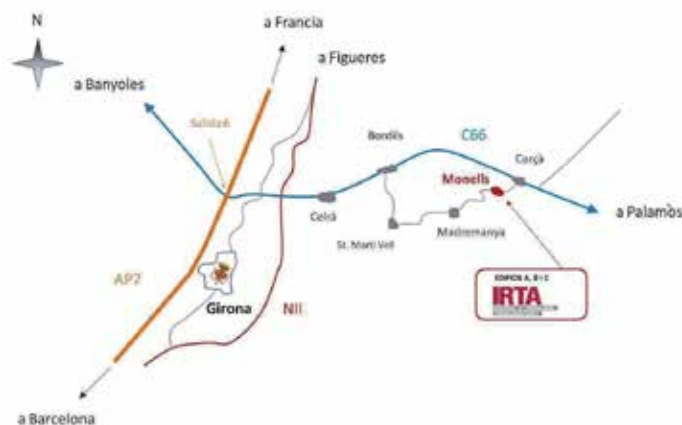
<http://bit.ly/1IFf8sa>

Telf.: + 34 972 630 052, ext. 1402

Fax: + 34 972 630 980



CROQUIS DE SITUACIÓN



IRTA

INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIAS

XIV CURSO INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Del 21 de septiembre al 9 de octubre de 2015



IRTA

Finca Camps i Armet
E-17121 Monells (Girona)
www.irta.es

XIV CURSO INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

PRESENTACIÓN



El cárnico es un sector en constante evolución, imprescindible para satisfacer las necesidades de un mercado cambiante y exigente. Para abordar con éxito estos continuos desafíos se hace necesario el conocimiento profundo y actualizado de los efectos individuales y combinados de las materias primas, ingredientes y las metodologías de procesamiento.

El Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos es ya un curso consolidado en el sector que, con 14 años de trayectoria, representa una muestra más de la apuesta de IRTA hacia la modernización y la internacionalización de su actividad. Caracterizado por su componente práctico (el 40% de las clases de algunos módulos se llevan a cabo en la planta piloto), el curso proporcionará un examen exhaustivo de todos los aspectos relacionados con la tecnología y la calidad de la carne y los productos cárnicos, que abarca desde la obtención de la materia prima adecuada hasta la elaboración y el envasado de los productos cárnicos. Asimismo, se incluirán los últimos avances en las tecnologías de procesamiento y una visión general de las tendencias industriales.

El XIV Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos está dirigido a aquellos profesionales que centran su actividad en los campos de la producción, I+D, calidad y ventas, tanto en empresas cárnicas, centros tecnológicos y de investigación, como en empresas proveedoras de servicios, ingredientes, materiales y equipos a la industria cárnica.

Para ofrecer una formación práctica, rigurosa, aplicada y de alto nivel, el curso dispone de un profesorado que combina un excelente conocimiento científico-tecnológico -adquirido en IRTA o en el sector privado- con una experiencia continuada en la colaboración, formación y transferencia tecnológica en el sector de la carne. El curso cuenta también con las instalaciones de IRTA en Monells (Girona) que permiten a los asistentes realizar un seguimiento interactivo y detallado de las prácticas

PROGRAMA

Tras su gran aceptación, el curso mantendrá el formato establecido en la edición anterior, centrándose en aquellos aspectos que mayor interés han despertado en el sector. El curso, que se desarrollará en jornadas de mañana y tarde, consta de 113 horas lectivas, 43 de las cuales son prácticas.

En las clases prácticas se elaborarán, degustarán y estudiarán diversos productos cárnicos frescos, curados y cocidos. Se ofrecerá también una formación profunda, práctica y concreta, y se buscarán soluciones a los problemas y desafíos tecnológicos que presente el alumno.

El curso se divide en los cuatro módulos siguientes, que pueden cursarse en su totalidad o de forma independiente:

Módulo 1 Tecnología y Calidad de la Carne y Productos Cárnicos Frescos (21 sep - 24 sep)

Módulo 2 Calidad Organoléptica de Productos Cárnicos. Análisis Sensorial (25 sep)

Módulo 3 Tecnología de Prod. Cárnicos Embutidos Crudos-Curados y Salazones (28 sep - 2 oct)

Módulo 4 Tecnología de Productos Cárnicos Cocidos (5 - 9 oct)



Información detallada sobre el programa en:

<http://bit.ly/11Ff8sa>

NOTA: La Organización se reserva el derecho a introducir modificaciones en el programa

IRTA INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIAS

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

	Pago hasta 31 de julio	Pago desde 1 de agosto
Curso completo (113 horas)	2.650 €	2.950 €
Módulo 1 (30 horas)	590 €	680 €
Módulo 2 (7,5 horas)	195 €	225 €
Módulo 3 (37,5 horas)	1.045 €	1.180 €
Módulo 4 (37,5 horas)	1.155 €	1.310 €

En el caso de alumnos de empresas españolas, a estos importes se les debe añadir el 21% de I.V.A.

Existen descuentos para empresas que hayan firmado contratos de I+D con IRTA en 2014 o 2015 y para empresas que inscriban a más de un alumno.

Los precios incluyen los almuerzos de los días lectivos y el transporte diario desde Girona a IRTA para quien lo solicite previamente.

Información sobre alojamiento y descuentos en:

<http://bit.ly/11Ff8sa>

PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN:

Enviar el boletín de inscripción debidamente cumplimentado por alguna de las siguientes vías:

- Email: curso.internacional@irta.es
- Fax al nº: +34 972 630980

Una vez recibido el boletín de inscripción les enviaremos las instrucciones para efectuar el pago correspondiente.

CANCELACIONES:

En anulaciones de matrícula efectuadas hasta el 7 de septiembre de 2015, se reembolsará el importe íntegro, descontando aquellos gastos administrativos (tasas de entidades bancarias, etc.) si los hubiere. Con posterioridad a dicha fecha se cobrará una tasa de cancelación del 10% del importe.