

# BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

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

## XIII 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 01/01/2013

- 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](mailto:curso.internacional@irta.es)

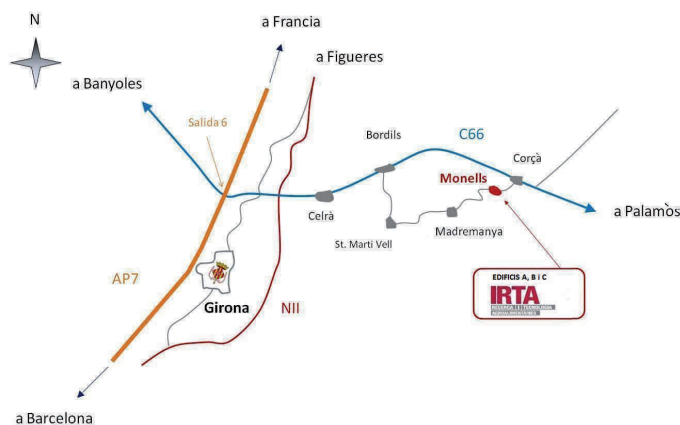
<http://bit.ly/SAqzwb>.

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

Fax: + 34 972 630 980



### CROQUIS DE SITUACIÓN



# IRTA

INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA  
AGROALIMENTARIAS

Del 29 de septiembre al 17 de octubre de 2014

## XIII CURSO INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS



# IRTA

Finca Camps i Armet  
E-17121 Monells (Girona)  
[www.irta.es](http://www.irta.es)

## PRESENTACIÓN



El cárnico es un sector en constante evolución, necesaria 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 13 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 calidad de la carne y productos cárnicos, abarcando desde la obtención de una adecuada materia prima 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 XIII 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 de investigación y tecnológicos, como en empresas que proveen 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 el IRTA o en el sector privado - con una experiencia continua en la colaboración, formación y transferencia tecnológica en el sector de la carne, y con las instalaciones de IRTA en Monells (Girona) que permiten a los asistentes realizar un seguimiento interactivo y detallado de las prácticas.

## PROGRAMA

El curso, que se desarrollará en jornadas de mañana y tarde, consta de 113 horas lectivas, 43 de las cuales son prácticas.

El programa del curso de este año ha variado respecto a ediciones anteriores para centrarse en aquellos aspectos que más demanda han tenido por parte de los profesionales

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 siguientes 4 módulos, los cuales pueden ser cursados en su totalidad o de forma independiente:

**Módulo 1** Tecnología y Calidad de la Carne y Productos Cárnicos Frescos (29 sep - 2 oct)

**Módulo 2** Calidad Organoléptica de productos cárnicos. Análisis sensorial (3 oct)

**Módulo 3** Tecnología de Prod. Cárnicos Embutidos Crudos-Curados y Salazones (6-10 oct)

**Módulo 4** Tecnología de Productos Cárnicos Cocidos (13-17 oct)



Información detallada sobre el programa en:

<http://bit.ly/SAqzwb>

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

## CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

	Pago hasta 31 de julio	Pago desde 1 de agosto
<b>Curso completo</b> (113 horas)	2.650 €	2.950 €
<b>Módulo 1</b> (30 horas)	590 €	680 €
<b>Módulo 2</b> (7,5 horas)	195 €	225 €
<b>Módulo 3</b> (37,5 horas)	1.045 €	1.180 €
<b>Módulo 4</b> (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 2013 o 2014 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/SAqzwb>

### Forma de pago:

Transferencia bancaria a:

Código IBAN: ES06 2100 0031 2702 0035 2939  
CAIXABANK  
Av. Les Voltes, 2  
17100 - La Bisbal d'Empordà (Girona)

Indicar en el ingreso:

"XIII *Curso Internacional* + Nombre de la empresa"

Enviar el boletín de inscripción cumplimentado junto con el justificante del ingreso a la dirección de email: [curso.internacional@irta.es](mailto:curso.internacional@irta.es), o por fax al nº +34 972630980.