



REAL

REDE DE INOVAÇÃO ALIMENTAR
NORTE DE PORTUGAL-GALICIA
REDE DE INOVAÇÃO ALIMENTAR
NORTE DE PORTUGAL-GALIZA

OFERTA FORMATIVA REAL PARA TÉCNICOS DE EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2010

La Red de socios del REAL pone a disposición de las empresas del sector agroalimentario un conjunto de acciones formativas como forma de incentivar la transferencia tecnológica y de la innovación.

Estas acciones formativas son jornadas de formación que los socios del REAL realizarán en sus laboratorios e instalaciones y a las que podrán asistir los técnicos de las empresas agroalimentarias de la eurorregión que así lo soliciten.

La participación en estas acciones es gratuita, y el proyecto cubre los gastos de manutención y alojamiento de aquellas personas que tengan que desplazarse.

La tabla resumen muestra las acciones formativas que se celebrarán en los meses de Septiembre y Octubre. Para obtener más información sobre la oferta y poder hacer la matrícula consulte la página web del proyecto.: www.rede-real.eu

DESIGNAÇÃO DA ACÇÃO	ENTIDADE PROMOTORA	LOCAL	DATA	DURAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Inovação e Qualificação no Sector das Conservas de Pescado	Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia	Porto	24 Setembro	4h	2 vagas
Audidores de Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar – Competências e Certificação	Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia	Porto	26 Novembro	4h	2 vagas
O Programa PortFIR e a Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos	Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia	Porto	10 Dezembro	4h	2 vagas
Novas tecnologias de embalagem – embalagens biodegradáveis	Universidade do Minho - Departamento de Engenharia Biológica	Braga	Até final Set	5 a 10 dias	início e duração a combinar
Processos térmicos não convencionais no processamento de alimentos	Universidade do Minho - Departamento de Engenharia Biológica	Braga	Até final Set	5 a 10 dias	início e duração a combinar
Segurança alimentar - micotoxinas	Universidade do Minho -	Braga	Até final Set	5 a 10 dias	início e duração a combinar

	Engenharia Biológica				
Higiene e segurança alimentar na indústria	Instituto Politécnico de Viana do Castelo -Escola Superior de Tecnologia e Gestão	Viana do Castelo	Set		15 vagas
Avaliação da qualidade higiénica, sensorial/tecnológica de carnes frescas	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro - ECAV, DCV-SPOA	Vila Real	10 de Setembro	2 dias	6 vagas
Compostos Não-Nutrientes (Fitoquímicos e Metabolitos Secundários) de Alimentos	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Aula de Laboratório - Análises de Não nutrientes	Vila Real	3ª Semana de Setembro	2 dias	5 vagas
Determinação de Actividade Antioxidantes em Produtos de Origem Vegetal	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Laboratório de Biologia Celular e Bioenergética e Laboratório dos Fitoquímicos	Vila Real	4ª Semana de Setembro	3 dias	2 vagas
Técnicas de marketing research aplicadas ao desenvolvimento de novos produtos agro-alimentares	Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro - Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento	Vila Real	22 y 23 Octubre	2 dias	12 vagas
Importancia de las propiedades físicas de los alimentos: aplicaciones	Universidad de Santiago de Compostela - Aula de Productos Lácteos	Lugo	28,29 y 30 Septiembre	3 días	6 plazas
El proceso fermentativo en la industria alimentaria	Universidad de Vigo - Centro de Investigación Transferencia e Innovación - CITI	Orense	Septiembre - Octubre	1 semana	3 plazas
Metodología para evaluar la calidad nutricional de la carne - Aspectos cromatograficos	Centro Tecnológico da Carne - CTC	Orense	3 plazas	20 horas	3 días de mañana
Metodología para evaluar la calidad de la carne - Aspectos físico-químicos	Centro Tecnológico da Carne - CTC	Orense	Septiembre	10 horas	2 días de mañana
Curso de cata de carne y productos cárnicos	Centro Tecnológico da Carne - CTC	Orense	Septiembre	10 horas	3 días de mañana
Metodología para evaluar la calidad de la carne - Aspectos microbiológicos	Centro Tecnológico da Carne - CTC	Orense	Septiembre	4 horas	2 días de mañana
Información y producción de productos alimentarios a base de carnes pasteurizadas	Centro Tecnológico da Carne - CTC	Orense	Septiembre	8 horas	2 días de mañana
Metodología para la valorización de residuos y subproductos. Prácticas de laboratorio	ANFACO-CECOPECA	Vigo	1ª semana de Octubre	3 días	

Metodología para evaluar la calidad del pescado. Aspectos físico-químicos.	ANFACO-CECOPESCA	Vigo	2ª semana de Octubre	3 días	
Metodología para evaluar la calidad de las aguas - aspectos físico-químicos y microbiológicos.	ANFACO-CECOPESCA	Vigo	3ª semana de Octubre	3 días	



REAL
 REDE DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA
 NORTE DE PORTUGAL-GALICIA
 REDE DE INOVAÇÃO ALIMENTAR
 NORTE DE PORTUGAL-GALIZA

Unión Europea
 FEDER
 Invertimos en su futuro



PROGRAMA
 COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA
 ESPAÑA - PORTUGAL
 COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIÇA
 2 0 0 7 - 2 0 1 3