
8 de octubre 2026

8:30h a 17:30h

Tecnología de fraccionamiento en seco para la obtención de ingredientes funcionales

INSCRÍBETE!

Patrocinador:



**HOSOKAWA
ALPINE**



IRTA Monells - Edifici A
Finca Camps i Armet
Monells (Girona)



transferencia.irta@irta.cat

Tecnología de fraccionamiento en seco para la obtención de ingredientes funcionales

Aforo: 20 máximo

Fecha: 8 de octubre

Horario: 8:30 a 17:30h

Idioma: Castellano

Precio:

580 € - hasta el 14 de septiembre

680 € - a partir del 14 de septiembre

Incluye desayuno y almuerzo

El Curso en Tecnología de fraccionamiento en seco para la obtención de ingredientes funcionales ofrece un repaso exhaustivo de los principales aspectos relacionados con esta tecnología, abordando desde las características de la materia prima y los pretratamientos necesarios hasta la optimización del proceso, el control de calidad y su industrialización. Además, incluye sesiones prácticas para la obtención de ingredientes proteicos, ofreciendo una visión aplicada y orientada a los retos actuales del sector.

¿A quién va dirigido?

El Curso en Tecnología de fraccionamiento en seco está dirigido a aquellos profesionales que centran su actividad en producción, I+D+i, calidad y ventas, de empresas, centros tecnológicos y de investigación y empresas proveedoras de servicios, ingredientes y equipos.

Sobre la actividad

- Características y factores relevantes de la materia prima
- Pretratamientos
- El proceso de Fraccionamiento en seco
- Evaluación de la calidad del proceso y ajustes
- Industrialización y nuevos retos
- Prácticas:
 1. Obtención de un concentrado proteico vegetal
 2. Valorización de subproducto

