

CRESCA desarrolla formación especializada sobre packaging y vida útil de los alimentos

2010-06-07

El CRESCA es el Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario. Esta es una entidad investigadora y formadora perteneciente a la Universitat Politècnica de Catalunya. Con motivo de la formación que desarrollan a lo largo del mes de junio, nos ofrecen este artículo donde tratan la investigación y los servicios que llevan a cabo.



El CRESCA es el Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario) que, a través del Departamento de Ingeniería Química de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya), se ha incorporado a la Xarxa de Centres de Suport a la Innovació Tecnològica de la Generalitat de Catalunya (Xarxa IT).

Este centro desarrolla su actividad tanto en investigación básica aplicada como en la formación especializada en el campo de la seguridad y control alimentario como herramienta de transferencia de tecnología, en especial hacia las empresas del sector alimentario.

Desde el CRESCA se da soporte tecnológico a empresas e instituciones con las que desarrolla investigación orientada; para ello se realizan convenios con empresas, programas de I+D, estudios técnicos, formación continua, etc.

En concreto son cuatro las áreas de desarrollo en las que se podría dividir la actividad de esta entidad:

FORMACIÓN

El CRESCA comenzó como entidad formadora con un curso organizado en Terrassa bajo el contexto de la Universidad de Verano en 2003. A partir de este año, el periplo formativo ha ido evolucionando desde cursos especializados en restauración colectivo, centrándose especialmente en un prisma nutricional, higiénico y de seguridad alimentaria, hasta abarcar a un sector más industrial. Recientemente se ha centrado en este sector industrial alimentario, ofreciendo información técnica más especializada. A lo largo del mes de junio se va a desarrollar uno de los cursos propuestos para este año formativo:

- **Curso CÁLCULO DE VIDA (DURABILIDAD) EN LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.** Encontrarás toda la información y la ficha de inscripción para asistir a este curso en nuestro portal, en la sección [Formación](#). La fecha de inscripción finaliza el 15 de junio.

Sus cursos estrella que han ido realizando año tras año, dada la necesidad de actualización constante son:

- **Curso ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**
- **Curso LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**

JORNADAS

Además, periódicamente convoca jornadas y congresos que demuestran su capacidad de concentración de profesionales y empresas para debatir sobre seguridad y control alimentario. Este año celebran ya la [IV edición del Congreso Nacional de Legionella y Calidad Ambiental](#).

El año pasado ofrecieron el *Congreso de Ingeniería y Biología de los Alimentos (EBA2009)*, ya en su tercera edición. Son recurrentes también las jornadas que se van repitiendo con el tiempo, desarrollando varias ediciones de una misma materia: por ejemplo, en abril de 2009 se ofrecía la ya VIII edición de la *Jornada sobre la Panorámica Actual de la Industria Alimentaria*.

En 2010, en este mismo mes de junio, se convoca una [Jornada sobre Packaging y Envasado de Alimentos](#), sobre la cual podrás encontrar toda la información en nuestro portal.

INVESTIGACIÓN

Este centro además desarrolla investigación en las siguientes áreas de especialización:

- Durabilidad y trazabilidad de los productos alimentarios.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Optimización de los envases y embalajes.
- Sensores y biosensores.
- Higiene e ingeniería alimentaria.
- Diseño sanitario.
- Desarrollo de prototipos de máquinas para un uso alimentario.
- Diseño y/o construcción de nuevos equipos o instalaciones en empresas alimentarias.
- Automatización y regulación industrial de procesos de fabricación de alimentos.
- Diseño de plantas piloto
- Propiedades funcionales de los alimentos

