



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

---

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

# Historia y Ciencias Culinarias

## Ficha Técnica

---

**Código:**

CHICCEN-I1-2018-1

**Título al que da derecho:**

Certificado de Aprovechamiento

**Dirigido a:**

Profesionales del sector que hayan cursado títulos técnicos superior de formación profesional en programas de formación vinculados a la hostelería, el turismo o las industrias alimentarias.

**Objetivos:**

Los estudiantes aprenderán los orígenes de la cocina y de la revolución culinaria que se está viviendo actualmente y también la física y química de los alimentos

**Cursos asociados:**

[Diploma de Posgrado en Ciencias Culinarias y Tecnología](#)

[Tecnología y Ciencias Culinarias](#)

[Higiene y Seguridad Alimentaria](#)

[Tendencias Industriales en el Procesamiento de Alimentos](#)

[Alimentos y Sentidos](#)

[Técnicas y Procesos Culinarios Innovadores](#)

[Diseño de Producto y Innovación](#)

**Fechas:**

del 01/02/2018 al 22/02/2018

**Horario:**

martes, miércoles y jueves de 17 a 20 h

**Calendario del curso:****Ubicación:**

Campus Sescelades (URV, clases teóricas) y El Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils (clases prácticas)

**Impartición:**

presencial

**Duración:**

3 ECTS

**Precio:**

285

**Coordinación académica:**

Silvia De Lamo Castellví

**Docentes:**

Olga Busto Busto

Francesc Papió Aznar

Montserrat Mestres Solé  
Laura Aceña Muñoz

**Contacto FURV:**

Susana Paxton - [susana.paxton@fundacio.urv.cat](mailto:susana.paxton@fundacio.urv.cat)

**Teléfono de contacto:**

977 779 966

**Más información:**

Este curso cumple los requisitos para ser bonificado a través de la Fundación Tripartita (FTFE).

Para más información podéis contactar con Pilar Álvarez:

[bonificacio.tripartita@fundacio.urv.cat](mailto:bonificacio.tripartita@fundacio.urv.cat)

## Programa

---

**Módulo:** Historia y Ciencias Culinarias

**ECTS:** 3

**Duración:** 30 h.

**Contenido:** 30 HORAS PRESENCIALES

### La Ciencia Inspirada en la Cocina

#### Los orígenes de la alimentación

- Prehistoria
- La Agricultura

#### Evolución y Revolución de la Cocina

- Primeras descubiertas
- La revolución industrial. Las normativas
- La nouvelle cuisine
- El control oficial en los establecimientos dedicados a la restauración colectiva y en empresa

#### Tradición e Innovación

- El movimiento modernista

#### La Tecnología de los Alimentos en Mesa

#### Principios de Física y Química Culinaria

**Fundación URV. Centro de Formación Permanente**

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

[formacio@fundacio.urv.cat](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)