



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Tecnología y Ciencias Culinarias



Ficha Técnica

Código:

CTICCEN-I1-2017-1

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.

Requisitos de admisión: CFGS en el ámbito de la Cocina y Gastronomía y Servicios de Restauración

Objetivos:

Con el curso de formación continua de Tecnología y Ciencias Culinarias, queremos que los estudiantes obtengan conocimientos científicos y tecnológicos de procesamiento de alimentos y diseño de producto, que les permitan conectar la producción de alimentos a nivel industrial y de cocina para acabar formando profesionales duales

Fechas:

del 03/10/2017 al 26/06/2018

Horario:

De lunes a viernes de 16 a 20 h.

Calendario del curso:**Ubicación:**

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

Impartición:

presencial

Duración:

18 ECTS

Precio:

1560

Ayudas o becas a la matrícula:**Coordinación académica:**

Silvia De Lamo Castellví

Docentes:

M Montserrat Ferrando Cogollos

Carme Güell Saperas

Silvia De Lamo Castellví

Olga Busto Busto

Lluís Riera Puñet

Narcís Grèbol Massot

Jordi Jardí Serres
María Reyes Barrera
Xavier Franquet Rey
Francesc Papió Aznar
Montserrat Mestres Solé
Laura Aceña Muñoz

Información adicional:

Contacto FURV:

Susana Paxton - susana.paxton@fundacio.urv.cat

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

Formulario de inscripción:

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

Módulo: Higiene y Seguridad Alimentaria

ECTS: 3

Duración: 30 h.

Contenido:
30 HORAS PRESENCIALES

Introducción a la Microbiología de los Alimentos

- Factores que influyen en el desarrollo de los alimentos (físicos, químicos y biológicos)
- Microorganismos asociados a los alimentos: bacterias, hongos, virus, otros organismos
- Fuentes de contaminación de los alimentos
- Enfermedades de transmisión alimentaria y hídrica

Principios Básicos de Toxicología

- Tóxicos naturales alimentós
- Tóxicos formados durante el procesamiento de alimentos

Higiene Alimentaria

- Prácticas correctas durante la manipulación de los alimentos.
- Sistemas para garantizar la calidad higiénica de los alimentos. Guías de Buenas Prácticas.
- El sistema de Análisis de Peligros y control de puntos críticos (APPCC)
- El control oficial en los establecimientos dedicados a la restauración colectiva y en empresa alimentaria

Módulo: Tendencias Industriales en el Procesamiento de Alimentos

ECTS: 3

Duración: 30 h.

Contenido:
30 HORAS PRESENCIALES

Tratamientos Térmicos de Conservación de Alimentos

- Escaldado
- Pasteurización

- Esterilización

Conservación de Alimentos por Fred

- Secado convectivo
- Liofilización
- Atomización

Procesamiento Avanzado de Alimentos

- Altas Presiones
- Pulsos Eléctricos
- Calentamiento óhmico y con Microondas
- Tecnologías para estructurar alimentos (extrusión, emulsificación entre otros)

Módulo: Alimentos y Sentidos

ECTS: 3

Duración: 30 h.

Contenido:
30 HORAS PRESENCIALES

La Importancia de la Percepción Sensorial

Anatomía y Fisiología de los Sentidos

- Vista
- Olfato
- Gusto
- Tacto
- Oído

El análisis sensorial como Disciplina Científica

- Normalización de los ensayos
- Preparación de una prueba sensorial
- Formación de un panel

Las Pruebas Sensoriales

- Pruebas discriminantes
- Pruebas descriptivas
- Pruebas con consumidores

Cata de Alimentos

- Cata de productos cárnicos

- Cata de pescados y mariscos
- Cata de productos lácteos
- Cata de condimentos: aceites, vinagres, especias y otros
- Cata de conservas
- Cata de otros productos

Análisis Sensorial en la Hostelería

- Los sentidos humanos y la percepción sensorial de alimentos
- La influencia de las preferencias en el análisis sensorial
- Terminología básica del análisis sensorial de alimentos en hostelería
- Los atributos de los alimentos. Atributos relevantes en hostelería
- Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería. Percepción de atributos sensoriales básicos. Umbral de detección
- Adecuación de los alimentos probados a la oferta gastronómica del establecimiento
- Iniciación a la cata de bebidas

Módulo: Diseño de Producto e Innovación

ECTS: 6

Duración: 60 h.

Contenido:
60 HORAS PRESENCIALES

Desarrollo y Evaluación del Concepto de Producto Alimenticio

Desarrollo de un prototipo (nuevo producto alimenticio)

- Elaboración de un plan de APPCC
- Evaluación de los atributos del nuevo producto alimenticio
- Evaluación de la seguridad y vida útil del producto

Estudio de mercado del nuevo producto alimenticio

Estudio de casos

Diseño de producto en la cocina, el proceso de creación

- Elaboración de un plan de APPCC
- Evaluación de los atributos del nuevo producto alimenticio
- Evaluación de la seguridad y vida útil del producto

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

www.fundacio.urv.cat/formacio