



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI

---

FUNDACIÓ URV  
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

# Tecnología y Ciencias Culinarias

## Ficha Técnica

---

**Código:**

CTICCEN-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.

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

**Cursos asociados:**

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

[Historia 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 11/12/2018

**Horario:**

De lunes a viernes de 16 a 20 h.

**Calendario del curso:**

calendari-ciencies-culinaries-i-tecnologia\_11.pdf

**Ubicación:**

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

**Impartición:**

presencial

**Duración:**

18 ECTS

**Precio:**

1560

**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 Del Rey

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**

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

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