



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Tecnologia i Ciències Culinàries

Fitxa Tècnica

Codi:

CTICCEN-I2-2018-1

Vídeo:

Títol al que dóna dret:

Certificat d'Aprofitament

Adreçat a:

Professionals del sector que hagin cursat títols tècnics superior de formació professional en programes de formació vinculats a l'hoteleria, el turisme o les indústries alimentàries. Requisits d'admissió: CFGS en l'àmbit de la Cuina i Gastronomia i Serveis de Restauració

Objectius:

Amb el curs de formació contínua de Tecnologia i Ciències Culinàries, volem que els estudiants obtinguin coneixements científics i tecnològics de processament d'aliments i disseny de producte, que els permetin connectar la producció d'aliments a nivell industrial i de cuina per acabar formant professionals duals

Cursos associats:

[Diploma de Postgrau en Ciències Culinàries i Tecnologia](#)

Cursos de formació contínua

[Història i Ciències Culinàries](#)

[Higiene i Seguretat Alimentària](#)

[Tendències Industrials en el Processament d'Aliments](#)

[Aliments i Sentits](#)

[Tècniques i Processos Culinaris Innovadors](#)

[Disseny de Producte e Innovació](#)

Dates:

del 02/10/2018 al 18/06/2019

Horari:

De dilluns a divendres de 16 a 20 h.

Ubicació:

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

Impartició:

presencial

Idiomes en que s'imparteix:

Castellà, Català

Durada:

18 ECTS

Preu:
1560

Coordinació acadèmica:
Silvia De Lamo Castellví

Docents:
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

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

Telèfon de contacte:
977 779 966

Més informació:
Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat mitjançant la FUNDAE. Per a més informació podeu adreçar-vos a: bonificacio@fundacio.urv.cat.

Programa

Mòdul: Història i Ciències Culinàries

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:
30 HORES PRESENCIALS

La Ciència Inspirada a la Cuina
Els orígens de l'alimentació

- Prehistòria
- L'Agricultura

Evolució i Revolució de la Cuina
• Primeres descobertes

- La revolució industrial. Les normatives
- La nouvelle cuisine
- El control oficial en els establiments dedicats a la restauració col·lectiva i en empresa

Tradició i Innovació

- El moviment modernista

La Tecnologia dels Aliments a Taula

Principis de Física i Química Culinària

Mòdul: Higiene i Seguretat Alimentària

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:
30 HORES PRESENCIALS

Introducció a la Microbiologia dels Aliments

- Factors que influeixen en el desenvolupament dels aliments (físics, químics i biològics)
- Microorganismes associats als aliments: bacteris, fongs, virus, altres organismes
- Fonts de contaminació dels aliments
- Malalties de transmissió alimentària e hídrica

Principis Bàsics de Toxicologia

- Tòxics naturals aliments
- Tòxics formats durant el processament d'aliments

Higiene Alimentària

- Pràctiques correctes durant la manipulació dels aliments.
- Sistemes per garantir la qualitat higiènica dels aliments. Guies de Bones Pràctiques.
- El sistema d'Anàlisi de Perills i control de punts crítics (APPCC)
- El control oficial en els establiments dedicats a la restauració col·lectiva i en empresa alimentària

Mòdul: Tendències Industrials en el Processament d'Aliments

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:
30 HORES PRESENCIALS

Tractaments Tèrmics de Conservació d'Aliments

- Escaldat
- Pasteurització
- Esterilització

Conservació d'Aliments per Fred

- Assecat convectiu
- Liofilització
- Atomització

Processament Avançat d'Aliments

- Altes Pressions
- Polsos Elèctrics
- Escalfament Òhmic i amb Microones
- Tecnologies per estructurar aliments (extrusió, emulsificació entre d'altres)

Mòdul: Aliments i Sentits

ECTS: 3

Durada: 30 h.

Contingut:
30 HORES PRESENCIALS

La Importància de la Percepció Sensorial

Anatomia i Fisiologia dels Sentits

- Vista
- Olfacte
- Gust
- Tacte
- Oïda

L'anàlisi Sensorial com a Disciplina Científica

- Normalització dels assajos
- Preparació d'una prova sensorial
- Formació d'un panell

Les Proves Sensorials

- Proves discriminants
- Proves descriptives
- Proves amb consumidors

Tast d'Aliments

- Tast de productes càrnics
- Tast de peixos i mariscs
- Tast de productes làctics
- Tast de condiments: olis, vinagres, espècies i altres
- Tast de conserves
- Tast d'altres productes

L'Anàlisi Sensorial a l'Hosteleria

- Els sentits humans i la percepció sensorial d'aliments
- La influència de les preferències en l'anàlisi sensorial
- Terminologia bàsica de l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria
- Els atributs dels aliments. Atributs rellevants en hoteleria
- Mitjans utilitzats en l'anàlisi sensorial d'aliments en hoteleria. Percepció d'atributs sensorials bàsics. Llindar de detecció
- Adequació dels aliments tastats a l'oferta gastronòmica de l'establiment
- Iniciació al tast de begudes

Mòdul: Disseny de Producte i Innovació

ECTS: 6

Durada: 60 h.

Contingut:
60 HORES PRESENCIALS

Desenvolupament i Avaluació del Concepte de Producte Alimentari

Desenvolupament d'un prototip (nou producte alimentari)

- Elaboració d'un pla de APPCC
- Avaluació dels atributs del nou producte alimentari
- Avaluació de la seguretat i vida útil del producte

Estudi de mercat del nou producte alimentari

Estudi de casos

Disseny de producte a la cuina, el procés de creació

- Elaboració d'un pla de APPCC
- Avaluació dels atributs del nou producte alimentari
- Avaluació de la seguretat i vida útil del producte

Fundació URV. Centre de Formació Permanent

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

Tel.: 977 779 950 Fax: 977 310 113

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio