



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Técnicas y Procesos Culinarios Innovadores



Ficha Técnica

Código:

CTPROCEN-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:

En este curso los estudiantes aprenderán de manera práctica las técnicas culinarias innovadoras

Cursos asociados:

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

Cursos de Formación Continua

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

[Alimentos y Sentidos](#)

[Diseño de Producto y Innovación](#)

[Historia y Ciencias Culinarias](#)

[Higiene y Seguridad Alimentaria](#)

Fechas:

del 04/09/2018 al 25/10/2018

Horario:

martes, miércoles y jueves de 17 a 20 h (teoría) martes y jueves de 16 a 20 h y lunes y miércoles de 16 a 20 h (dos grupos diferentes de prácticas)

Calendario del curso:

calendari-ciencias-culinarias-i-tecnologia_4.pdf

Ubicación:

El Instituto Escuela de Hostelería y Turismo de Cambrils

Impartición:

presencial

Duración:

6 ECTS

Precio:

570

Coordinación académica:

Silvia De Lamo Castellví

Docentes:

Estrella Hernández Montesinos

Xavier Franquet Del Rey

Contacto FURV:

Susana Paxton - 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

Programa

Módulo: Técnicas y Procesos Culinarios Innovadores

ECTS: 6

Duración: 60 h.

Contenido:

60 HORAS PRESENCIALES

Técnicas Avanzadas con Maquinaria Específica

Nuevas Técnicas de Desarrollo Culinario

- Elaboraciones con frío negativo
- Elaboraciones con frío positivo
- Elaboraciones con temperatura

Cocciones a Temperaturas Controladas

- La cocción al vacío
- La cocción a baja temperatura

Principios Emulsiones Culinarias



INS ESCOLA
D'HOTELERIA I TURISME
CAMBRILS

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