



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Diploma de Posgrado en Ciencias Culinarias y Tecnología



Ficha Técnica

Código:

ECICTEN-M1-2017-1

Título al que da derecho:

Diploma de Posgrado

Dirigido a:

Graduados universitarios en el ámbito de ciencias e ingeniería con interés en el sector alimentario. Profesionales y personal técnico del sector alimentario.

Objetivos:

Formar profesionales que tengan habilidades culinarias combinadas con conocimientos científicos y tecnológicos haciendo especial énfasis en el diseño de producto

Itinerario formativo:

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

[Alimentos y Sentidos](#)

[Técnicas y Procesos Culinarios Innovadores](#)

[Diseño de Producto y Innovación](#)

[Almacenamiento y distribución](#)

[Historia y Ciencias Culinarias](#)

[Higiene i Seguretat Alimentària](#)

Cursos asociados:

[Tecnología y Ciencias Culinarias](#)

Fechas:

del 01/02/2018 al 11/12/2018

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-ciencies-culinaries-i-tecnologia_7.pdf

Ubicación:

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

Impartición:

presencial

Duración:

30 ECTS

Precio:

2600

Dirección:

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

Estrella Hernández Montesinos

María Reyes Barrera

Xavier Franquet Del Rey

Francesc Papió Aznar

David Infantes Ollé

Montserrat Mestres Solé

Laura Aceña Muñoz

Xavier Infantes Ollé

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:	Historia y Ciencias Culinarias
ECTS:	3
Duración:	30 h.
Contenido:	30 HORAS PRESENCIALES La Ciencia Inspirada en la Cocina Los orígenes de la alimentación <ul style="list-style-type: none">• 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: Fundamentos Culinarios

ECTS: 6

Duración: 60 h.

Contenido: 57 HORAS PRESENCIALES I 3 HORAS NO PRESENCIALES

- Instalaciones y Equipos de Producción Culinaria
- Terminología Culinaria
- Los Géneros Culinarios. Origen Animal y Vegetal
- Sistemas y Métodos de Conservación de Géneros Culinarios
- Sistemas de Regeneración de Productos Culinarios
- Procesos de Pre-elaboración de Géneros Culinarios
- Organización de los Procesos de Elaboración Culinaria
- Elaboración Presentación de Productos Culinarios
- Elaboraciones de Cocina Creativa y de Autor
- Supervisión y Control del Servicio en La Cocina
- Geografía Gastronómica.
- Búsqueda de información Gastronómica
- Bases de Pastelería. Principios de Producción

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: 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

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



INS ESCOLA
D'HOTELERIA I TURISME
CAMBRILS

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera

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