



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

FUNDACIÓ URV
CENTRE DE FORMACIÓ PERMANENT

Diploma de Postgrau en Ciències Culinàries i Tecnologia



Fitxa Tècnica

Codi:

ECICTEN-M1-2017-1

Vídeo:

Entrevista a la directora del Postgrau, Silvia de Lamo, en Canal Reus

Títol al que dóna dret:

Diploma de Postgrau

Adreçat a:

Graduats universitaris en l'àmbit de ciències i enginyeria amb interès en el sector alimentari.
Professionals i personal tècnic del sector alimentari.

Objectius:

Formar professionals que tinguin habilitats culinàries combinades amb coneixements científics i tecnològics fent especial èmfasis en el disseny de producte

Itinerari formatiu:

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

[Aliments i Sentits](#)

[Tècniques i Processos Culinaris Innovadors](#)

[Disseny de Producte e Innovació](#)

[Història i Ciències Culinàries](#)

[Higiene i Seguretat Alimentària](#)

Cursos associats:

[Tecnologia i Ciències Culinàries](#)

Dates:

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

Horari:

dimarts, dimecres i dijous de 17 a 20 h (teoria) dimarts i dijous de 16 a 20 h i dilluns i dimecres de 16 a 20 h (dos grups diferents de pràctiques)

Calendari del curs:

calendari-ciencies-culinaries-i-tecnologia_16.pdf

Ubicació:

Campus Sescelades (URV, classes teòriques) i L'Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils (classes pràctiques)

Impartició:

presencial

Durada:

30 ECTS

Preu:
2600

Direcció:
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
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
Ingrid Farré García

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

Telèfon de contacte:
977 779 966

Més informació:
Aquest curs compleix els requisits per ser bonificat a través de la Fundació Tripartita (FTFE). Per a més informació podeu contactar amb Pilar Álvarez: bonificacio.tripartita@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: Fonaments Culinaris
ECTS: 6
Durada: 60 h.
Contingut: 57 HORES PRESENCIALS I 3 HORES NO PRESENCIALS

- Instal·lacions i Equips de Producció Culinària
- Terminologia Culinària
- Els Gèneres Culinaris. Origen Animal i Vegetal
- Sistemes i Mètodes de Conservació de Gèneres Culinaris
- Sistemes de Regeneració de Productes Culinaris
- Processos de Pre-elaboració de Gèneres Culinaris
- Organització dels Processos d'Elaboració Culinària
- Elaboració i Presentació de Productes Culinaris
- Elaboracions de Cuina Creativa i d'Autor
- Supervisió i Control del Servei a La Cuina
- Geografia Gastronòmica.
- Recerca d'informació Gastronòmica
- Bases de Pastisseria. Principis de Producció

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 Òhmico 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: Tècniques i Processos Culinaris Innovadors

ECTS: 6

Durada: 60 h.

Contingut:
60 HORES PRESENCIALS

Tècniques Avançades amb Maquinària Específica

Noves Tècniques de Desenvolupament Culinari

- Elaboracions amb fred negatiu
- Elaboracions amb fred positiu
- Elaboracions amb temperatura

Coccions a Temperatures Controlades

- La cocció al buit
- La cocció a baixa temperatura

Principis Emulsions Culinàries

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



INS ESCOLA
D'HOTELERIA I TURISME
CAMBRILS

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera

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