

La ciència de transformar els aliments: des de la panificació a l'esferificació

CURS

2014-2015

PREINSCRIPCIÓ

15/07/14 fins al 17/10/14

MATRÍCULA

15/07/14 fins al 17/10/14

IMPORT MATRÍCULA

130 €

L'import inclou el material per a pràctiques i tot el material didàctic.

EXPEDICIÓ DE TÍTOLS ACADÈMICS

S'aplicarà la taxa vigent en el moment de l'expedició del títol

LÍMIT D'ALUMNES

15

TIPUS

Curs de curta durada

CATEGORIA/ES

Indústria, Salut, Alimentació

CRÈDITS

2 ECTS

MODALITAT FORMATIVA

COORDINACIÓ

Laura Rubió-Piqué

973 702825

laurarubio@tecal.udl.cat

ORGANITZACIÓ

Centre de Formació Contínua UdL

C/Jaume II, 71

Campus de Cappont

25001 - Lleida

Tlf: 973703383

Fax: 973703377

PRESENTACIÓ

En els darrers anys s'ha posat de manifest com la innovació alimentària a partir de la transformació d'aliments pren importància per part del consumidor i de la indústria alimentària. Així doncs, La ciència de transformar els aliments: des de la panificació a l'esferificació, ofereix l'oportunitat de conèixer els fonaments científicotècnics darrera de la cuina més tradicional fins la innovació més recent de la cuina moderna. Tanmateix, aquest curs suposa una oportunitat per adquirir coneixements teòrics de química, bioquímica, física i biologia d'una manera didàctica i aplicada. Durant totes les sessions del curs es realitzaran pràctiques al laboratori que permetran experimentar i aprofundir en els fonaments científicotècnics darrera dels processos de transformació d'aliments com la panificació o l'elaboració de productes làctics, i les tècniques més recents com ara l'esferificació o la cuina amb nitrogen líquid. El curs pot ser d'interès a totes aquelles persones (professorat universitari i de secundària, estudiants, cuiners, ...) que els atregui el camp de la ciència dels aliments, la salut i la transformació i innovació d'aliments tant a nivell de restauració, d'indústria com a nivell casolà. A més el caràcter pràctic del curs permetrà adoptar els coneixements i les pràctiques realitzades durant les sessions a les activitats professionals dels estudiants.

PROGRAMA

La ciència de transformar els aliments: desde la panificació a l'esferificació

- Introducció a la ciència i tecnologia dels Aliments: conceptes i equips de planta pilot
- Fonaments químics i tecnològics d'aliments tradicionals: panificació, productes làctics, conservació de fruites i productes càrnics
- Fonaments químics i tecnològics de la cuina molecular: esferaficació, liofilització, cuina al buit, gelificació, emulsions, nitrogen líquid
- **Dies i hores en què s'imparteix**
Dies 24, 25 d'octubre, 7, 8, 15 de novembre. Divendres de 16.00 a 19.00h. Dissabtes de 10.00 a 13.00h.

PROFESSORAT

Rubió-Piqué, Laura

Salinas-Roca, Blanca

ALTRES INFORMACIONS

REQUISITS D'ADMISSIÓ

Mínim d'estudis de batxillerat

PROCEDIMENT DE SELECCIÓ

En cas que la demanda superi el nombre màxim de places es tindrà en compte:

- 1) Ordre d'inscripció
- 2) Formació realitzada relacionada amb el curs ja sigui d'estudis de formació professional (Tècnic en Hosteleria, ...) o superiors (Nutrició Humana i Dietètica, Ciència i Tecnologia dels Aliments, ...)

PERÍODE EN QUÈ S'IMPARTEIX

Data inici 24/10/14 - Data finalització 15/11/14

LLOC ON S'IMPARTEIX

Planta Pilot Departament Tecnologia dels Aliments Lleida

Dies i hores en què s'imparteix

Dies 24, 25 d'octubre, 7, 8, 15 de novembre. Divendres de 16.00 a 19.00h. Dissabtes de 10.00 a 13.00h.