

CURSO SOBRE INGREDIENTES CON FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA EN ALIMENTACIÓN

PRESENTACIÓN

La industria alimentaria utiliza una serie de ingredientes con funcionalidad tecnológica algunos de los cuales no son accesibles, generalmente, al consumidor final. Estos productos aparecen indicados en la lista de ingredientes y, en algunas ocasiones, las denominaciones empleadas son vagas y poco indicativas.

Curso dirigido a

- Profesionales del sector HORECA
- Estudiantes de módulos profesionales
- Personas con interés en temas alimentarios
- Técnicos de Industrias Alimentarias.
- Veterinarios y otros profesionales relacionados con el control de la salud pública.
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines.

Dedicación del curso

- 20 horas de teoría
 - 10 horas de prácticas
- El horario se reparte en 3 días enteros (mañana y tarde) y 1 mañana.

OBJETIVOS

- Conocer las características y funcionalidad de los diferentes ingredientes industriales utilizados en la fabricación de alimentos.
- Conocer su origen, sistema de producción, características químicas y funcionales, así como sus aplicaciones más habituales.

MODALIDADES

Ref.	Horas	Características
IO-01	20	Curso teórico
IO-02	20 (t)+10 (p)	Curso teórico y práctico
IO-03	20	Curso teórico con demostraciones realizadas por el profesor

METODOLOGÍA

- El tema se expondrá mediante una charla documentada con una presentación por PowerPoint.
- El aprendizaje se refuerza con unas prácticas que realizarán los alumnos por grupos en las que se elaboran algunos productos alimentarios con ayuda de los diferentes ingredientes.
- Los asistentes recibirán una copia impresa de las presentaciones y las prácticas, así como de otros documentos anexos interesantes.

MATERIAL NECESARIO

- Aula de conferencias dotada de cañón proyector y pizarra.
- Laboratorio con capacidad para los alumnos (grupos de 3-4 personas).
- Equipamiento del laboratorio:
 - 1-2 balanzas con precisión de 0,1 g.
 - Baño termostático.
 - 3-4 placas calefactoras, hornillos o mecheros.
 - Nevera.
- Aula BDN se encargará de traer los ingredientes, aditivos y material de cocina necesario para las prácticas, si el centro no dispone de ellos.
- AulaBDN dispone, si se desea, de un aula teórica y otra para realizar prácticas, con capacidad para 20 personas.

TEMARIO

<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas vegetales <ul style="list-style-type: none"> Proteínas de soja Gluten Otras proteínas vegetales • Proteínas lácteas <ul style="list-style-type: none"> Caseínas Lactoalbúminas Otras proteínas lácteas • Otros derivados lácteos <ul style="list-style-type: none"> Lactosuero Lactosa Permeado • Saborizantes a base de levaduras • Ovoproductos 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteínas obtenidas de la carne <ul style="list-style-type: none"> Derivados del colágeno Gelatina • Proteínas obtenidas de la sangre <ul style="list-style-type: none"> Plasma Globina Grupo Hemo Fibrina y fibrinógeno • Harinas • Almidones y derivados • Grasas y aceites • Fibras vegetales • Enzimas
<p><u>Ejemplos de prácticas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Análogos cárnicos en base a proteína vegetal • Emulsiones tipo mayonesa en base a soja y caseinato • Emulsión tipo paté en base a caseinato • Cremas pasteleras en frío y en caliente • Postres y gominolas en base a gelatina • Etc. 	

IDIOMA

Las presentaciones están preparadas en español. La charla podrá ser en español o en catalán, en la mayoría de casos.

Alguno de los documentos anexos entregados podrá estar en inglés.

PRECIO

Ref.	Horas	Características	Precio
IO-01	20	Curso teórico	Consultar
IO-02	20 (t) + 10 (p)	Curso teórico y práctico	Consultar
IO-03	20	Curso teórico con demostraciones realizadas por el profesor	Consultar

Ref. IO



El precio del curso dependerá de las condiciones del mismo:

- Referencia del curso
- Número de participantes
- Lugar de realización

CONTACTO

AULA BDN
Rosa Martín (aula@aulabdn.com)
Tel. 93-3003418