

CURSO SOBRE PROTEÍNAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

PRESENTACIÓN

Este curso pretende dar a conocer las características y funcionalidad de las diferentes proteínas encontradas en el mercado para su utilización en productos alimentarios, tanto desde un punto de vista teórico como práctico. Los distintos temas serán tratados por técnicos de empresas fabricantes, distribuidoras o utilizadoras de los diferentes tipos de proteína.

Las características del curso son

- El curso consta de 2 módulos independientes. El alumno puede realizar 1 o los 2 módulos
- El curso se se impartirá también vía Internet.
- Sobre cada tema se ofrecerá un documento de texto (equivalente a la charla o clase habitual) complementado con documentos anexos, aplicaciones y un listado de links relacionados.
- El curso incluirá una serie de prácticas.
- Los inscritos tendrán acceso a un foro donde exponer sus dudas y cuestiones. Los responsables de cada tema, o cualquier otro participante, serán los encargados de responderles.

Curso dirigido a

- Técnicos de Industrias Alimentarias.
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines.

Duración del curso

- Depende de la modalidad elegida.

OBJETIVOS

- Conocer las diferentes proteínas utilizadas en la industria alimentaria, su origen, sistema de obtención, características químicas y funcionales, así como sus aplicaciones más habituales.

MODALIDADES

Ref.	Horas	Características
P0-01	20	Curso teórico
P0-02	20 + 10	Curso teórico y práctico
P0-03	20	Curso teórico con demostraciones realizadas por el profesor
P0-04	30 + 30	Curso teórico telemático (2 módulos)
P0-05	30 + 30 (t) 15 + 15 (p)	Curso teórico-práctico telemático

METODOLOGÍA PARA LA MODALIDAD TELEMÁTICA

- Cada participante dispondrá de una contraseña para entrar en la zona restringida del curso y acceder a los documentos técnicos y al foro.
- El aprendizaje se refuerza con unas prácticas o ejemplos sencillos y demostrativos en las que se elaboran algunos productos alimentarios con ayuda de las diferentes proteínas. Al inicio del curso se enviará a cada inscrito un paquete con diferentes muestras de proteínas e ingredientes para realizar las prácticas. Los ingredientes más comunes, localizables en cualquier supermercado, correrán de su cuenta.

- Siguiendo el programa los temas se colocarán semanalmente en Internet para su descarga, así como los ejercicios prácticos que el alumno deberá realizar en sus propias instalaciones.
- Al finalizar el curso se efectuará un ejercicio de autoevaluación y se enviará a cada alumno un diploma acreditativo de seguimiento telemático del curso.

REQUISITOS PARA LA MODALIDAD TELEMÁTICA

Los participantes deberán disponer de:

- PC con conexión a Internet
- Dirección de correo electrónico
- Programas usuales para trabajar en Internet (explorador, programa de correo, Adobe Acrobat Reader ©...) de los que se facilitará la dirección para su descarga en caso necesario.
- Facilidades de laboratorio o cocina mínimamente equipada (balanza, agitador rápido de cocina, placa calefactora o similar, baño termostático o baño maría....)

TEMARIO

MÓDULO 1 Proteínas cárnicas / Huevo / Levaduras	MÓDULO 2 Proteínas vegetales / Proteínas lácteas
<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a las proteínas • Introducción a la proteína cárnica • Colágeno y derivados <ul style="list-style-type: none"> • Piel en polvo y derivados • Hidrolizados • Fibra de colágeno • Gelatina • Caldos y extractos de carne • Derivados de la sangre <ul style="list-style-type: none"> • Grupo Hemo • Globina • Plasma • Fibrina y fibrinógeno • Proteínas del huevo • Levaduras 	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a las proteínas • Proteínas lácteas <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a las proteínas lácteas • Tecnologías de obtención • Total Milk Protein • Caseínas y caseinatos • Proteínas séricas • Otras proteínas lácteas • Proteínas vegetales <ul style="list-style-type: none"> • Soja • Gluten • Otras proteínas vegetales

IDIOMA

El desarrollo de los temas teóricos y las prácticas se han preparado en español. Algunos anexos serán entregados en inglés. El idioma utilizado en el foro queda a criterio del alumno.

PRECIO

Ref.	Horas	Características	Precio
P0-01	20	Curso teórico	Consultar
P0-02	20 + 10	Curso teórico y práctico	Consultar
P0-03	20	Curso teórico con demostraciones realizadas por el profesor	Consultar
P0-04	30 + 30	Curso teórico telemático (2 módulos)	Consultar
P0-05	30 + 30 (t) 15 + 15 (p)	Curso teórico-práctico telemático	Consultar

El precio del curso dependerá de las condiciones del mismo:

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

Ref. PO



CONTACTO

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