

# PROGRAMA

MICROCREDESCIAL UNIVERSITÀRIA EN:

## La ciència de la gastronomia des de diferents prismes

<b>Núm. edició</b>	1
<b>Crèdits</b>	3 crèdits
<b>Dates de realització</b>	Del 23 d'octubre al 4 de desembre de 2024
<b>Dies</b>	Dimecres: <ul style="list-style-type: none"><li>• 23, 30 octubre</li><li>• 6, 13, 20, 27 novembre</li><li>• 4 desembre</li></ul>
<b>Horari</b>	De 16.30 a 20.30 hores
<b>Duració:</b>	30 hores lectives
<b>Modalitat:</b>	Presencial
<b>Lloc de realització:</b>	<b>UTIEL</b> Casa de Cultura- Ajuntament d'Utiel C/ Camino 1, 46300 Utiel
<b>Idioma d'impartició</b>	Castellà <ul style="list-style-type: none"><li>• Diputació de València</li><li>• Ajuntament d'Utiel</li><li>• Caixa Popular</li><li>• Radio Utiel</li><li>• Denominació d'Origen Utiel-Requena</li></ul>
<b>Entitats col·laboradores</b>	
<b>Preu</b>	30€
<b>Nombre mínim</b>	15 alumnes

## OBJECTIUS

Aquest curs ofereix una visió completa de la gastronomia, en què es tractaran no sols les tècniques culinàries, sinó també els aspectes culturals, històrics, nutricionals, sensorials i científics.

Els objectius específics són els següents:

1. Comprendre la gastronomia des d'una perspectiva cultural i històrica
2. Analitzar aspectes nutricionals d'algunes de les dietes més populars
3. Explorar la sensorialitat en la gastronomia
4. Conèixer la gastronomia local i la seua importància
5. Estudiar les principals tècniques culinàries
6. Investigar rutines per a garantir que els aliments són segurs
7. Comprendre l'etiquetatge dels aliments

El curs està dirigit a qualsevol persona interessada en un coneixement integral i multidisciplinari de la gastronomia.

En acabar el curs, els participants comprendran les diferents dimensions de la gastronomia des de les diferents disciplines, fet que els permetrà aplicar aquests coneixements a la pràctica, tant a nivell laboral com particular.

## PROGRAMA

### Sessió 1: dimecres, 23 d'octubre. De 16.30 a 20.30 hores

#### **Introducció a la cultura del vi. Taller: com realitzar un tast de vins**

Francisco Higón Tamarit, professor titular de la Universitat de València.  
Departament d'Economia Aplicada.

### Sessió 2: dimecres, 30 d'octubre. De 16.30 a 20.30 hores

**Nutrició: dietes pintoresques.** José Miguel Soriano del Castillo. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València.

### Sessió 3 : dimecres, 6 de novembre. De 16.30 a 20.30 hores

#### **La gastronomia de Terra Boval.**

#### **-16.30 hores: L'elaboració d'embotits artesanals a Utiel**

Isidora Pérez Vergara. Carnisseria Isidora.

**-18.30 hores: El vi a Utiel-Requena**

Diego Pérez Navarro. DO Utiel-Requena.

**Sessió 4 : dimecres, 13 de novembre. De 16.30 a 20.30 hores.**

**La història de la gastronomia.**

Cruz Martínez Rosillo. Clínica Universitària de Nutrició, Activitat Física i Fisioteràpia. Fundació Lluís Alcanyís. Universitat de València.

**Sessió 5 : dimecres, 20 de novembre. De 16.30 a 20.30 hores**

**Bases de la tecnologia culinària**

Carla María Soler Quiles, professora del Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal.

**Sessió 6 : dimecres, 27 de novembre. De 16.30 a 20.30 hores**

**Analitzem l'etiqueta alimentària: errors i mites freqüents**

Jaime Sebastià Rico. Clínica Universitària de Nutrició, Activitat Física i Fisioteràpia. Fundació Lluís Alcanyís. Universitat de València.

**Sessió 7 : dimecres, 4 de desembre. De 16.30 a 20.30 hores**

**Higiene alimentària: implantem rutines amb evidència científica**

Hortensia Rico Vidal. Departament de Microbiologia i Ecologia. Universitat de València.

**Sessió 8 : Dimarts, 11 de desembre. De 18.30 a 20.30 hores.**

Escola d'Hostaleria - IES Alameda d'Utiel (carrer de Caudete de las Fuentes, 1, Utiel).

**Ponència: Formació en gastronomia**

Professors del cicle formatiu de grau mitjà en Cuina i Gastronomia de l'IES Alameda d'Utiel i del grau en Ciències Gastronòmiques de la Universitat de València.

## **DESCRIPCIÓ/ METODOLOGIA**

El curs forma part de l'oferta de microcredencials universitàries programades per a la seu de la Universitat de València a Utiel.

El curs és presencial i la metodologia general consisteix en classes teòriques i pràctiques amb participació a l'aula.

## **REQUISITS / AVALUACIÓ**

Per a l'obtenció del certificat del curs és obligatòria l'assistència al 100% de les activitats proposades. Es pot justificar fins un 20% d'absència.

## **PROFESSORAT**

El curs serà impartit per professorat de la Universitat de València i professionals externs de l'àmbit de l'activitat proposada.

- Directora:

Carla María Soler Quiles, professora del Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal.

# PROGRAMA

MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN:

## La ciencia de la gastronomía desde diferentes prismas

<b>Nº edición</b>	1
<b>Créditos</b>	3 créditos
<b>Fechas de realización</b>	Del 23 de octubre al 4 de diciembre 2024
<b>Días</b>	Miércoles: <ul style="list-style-type: none"><li>• 23, 30 octubre</li><li>• 6, 13, 20, 27 noviembre</li><li>• 4 diciembre</li></ul>
<b>Horario</b>	16:30 a 20:30 horas
<b>Duración:</b>	30 horas lectivas
<b>Modalidad:</b>	Presencial
<b>Lugar de realización:</b>	<b>UTIEL</b> Casa de Cultura- Ayuntamiento de Utiel C/Camino 1, 46300, Utiel
<b>Idioma de impartición</b>	Castellano <ul style="list-style-type: none"><li>• Diputación de Valencia</li><li>• Ayuntamiento de Utiel</li><li>• Caixa Popular</li><li>• Radio Utiel</li><li>• Denominación de Origen Utiel-Requena</li></ul>
<b>Entidades colaboradoras</b>	
<b>Precio</b>	30€
<b>N.º mínimo</b>	15 alumnos/as

## OBJETIVOS

Este curso ofrece una visión completa de la gastronomía, tratando no solo las técnicas culinarias, sino también los aspectos culturales, históricos, nutricionales, sensoriales y científicos.

Los objetivos específicos son los siguientes:

1. Comprender la gastronomía desde una perspectiva cultural e histórica
2. Analizar aspectos nutricionales de algunas de las dietas más populares
3. Explorar la sensorialidad en la gastronomía
4. Conocer la gastronomía local y su importancia
5. Estudiar las principales técnicas culinarias
6. Investigar rutinas para garantizar que los alimentos son seguros
7. Comprender el etiquetado de los alimentos

El curso está dirigido a cualquier persona interesada en un conocimiento integral y multidisciplinar de la gastronomía.

Al finalizar el curso, los participantes comprenderán las diferentes dimensiones de la gastronomía desde las diferentes disciplinas, permitiendo aplicar estos conocimientos a la práctica, tanto a nivel laboral como particular.

## PROGRAMA

**Sesión 1:** miércoles 23 de octubre. De 16:30 a 20:30 horas.

**Introducción a la cultura del vino. Taller: como realizar una cata de Vinos**

*Francisco Higón Tamarit*, Profesor Titular de la Universitat de València.  
Departamento de Economía Aplicada.

**Sesión 2:** miércoles 30 de octubre. De 16:30 a 20:30 horas.

**Nutrición: dietas pintorescas.** José Miguel Soriano del Castillo. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València.

**Sesión 3 :** miércoles 6 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.

**'La Gastronomía de Tierra Bobal'.**

**-16:30 horas: 'La elaboración de embutidos artesanales en Utiel'**

Isidora Pérez Vergara. Carnicería Isidora.

**-18:30 horas: 'El vino en Utiel-Requena'**

Diego Pérez Navarro. DO Utiel-Requena.

**Sesión 4** : miércoles 13 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.

**La historia de la gastronomía.**

Cruz Martínez Rosillo. Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia. Fundación Lluís Alcanyis. Universitat de València.

**Sesión 5** : miércoles 20 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.

**Bases de la tecnología culinaria**

Carla María Soler Quiles. Profesora del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal.

**Sesión 6** : miércoles 27 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas

**Analizando la etiqueta alimentaria: errores y mitos frecuentes**

Jaime Sebastià Rico. Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia. Fundación Lluís Alcanyis. Universitat de València.

**Sesión 7** : miércoles 4 de diciembre. De 16:30 a 20:30 horas

**Higiene alimentaria: implantando rutinas con evidencia científica'**

Hortensia Rico Vidal. Departamento de Microbiología y Ecología. Universitat de València.

**Sesión 8** : Martes, 11 de diciembre, 18:30 a 20:30 horas.

Escuela de Hostelería -IES Alameda de Utiel, (Calle Caudete de las Fuentes, 1, Utiel).

**Ponencia: Formación en gastronomía.**

Profesores del Ciclo Formativo de Grado Medio Cocina y Gastronomía del el IES Alameda de Utiel y del Grado en Ciencias Gastronómicas de la Universitat de València.

## DESCRIPCIÓN/ METODOLOGÍA

El curso forma parte de la oferta de microcredenciales universitarias programadas para la Sede de la Universitat de València en Utiel.

El curso es presencial y la metodología general consistirá en clases teóricas y prácticas con participación en el aula.