

PROGRAMA

MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN:

La ciencia de la gastronomía desde diferentes prismas

Nº edición	1
Créditos	3 créditos
Fechas de realización	Del 23 de octubre 2024 al 29 de enero 2025
Días	Miércoles: <ul style="list-style-type: none">• 23 octubre• 20, 27 noviembre• 4 diciembre• 15, 22, 29 enero (Reprogramadas)
Horario	16:30 a 20:30 horas
Duración:	30 horas lectivas
Modalidad:	Presencial
Lugar de realización:	UTIEL Casa de Cultura- Ayuntamiento de Utiel C/Camino 1, 46300, Utiel
Idioma de impartición	Castellano
Entidades colaboradoras	<ul style="list-style-type: none">• Diputación de Valencia• Ayuntamiento de Utiel• Caixa Popular• Radio Utiel• Denominación de Origen Utiel-Requena
Precio	30€
N.º mínimo	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 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.

Sesión 3 : miércoles 15 de enero. De 16:30 a 20:30 horas. **(Reprogramada)**

'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 22 de enero . De 16:30 a 20:30 horas. **(Reprogramada)**

La historia de la gastronomía.

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

Sesión 2: miércoles 29 de enero. De 16:30 a 20:30 horas. **(Reprogramada)**

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.

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.

REQUISITOS / EVALUACIÓN

Para la obtención del certificado del curso, es obligatorio la asistencia del 100%. En el caso de ausencia se podrá justificar hasta el 20%.

PROFESORADO

El curso será impartido por profesorado de la Universitat de València y profesionales externos del ámbito de la actividad propuesta.

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