

## LAS INDUSTRIAS DE LOS DULCES, CHOCOLATES Y TURRONES

Al terminar la actividad el asistente podrá (descripción de objetivos de la actividad):

Conocer las operaciones y procesos para la fabricación industrial y artesanal de chocolates, turrones y dulces (caramelos duros, blandos y gomas). Identificar ingredientes principales, aditivos y su funcionalidad. Familiarizarse con la terminología y la problemática del sector.

Acción formativa dirigida a:

Criterios de Admisión al curso:

Nivel de acceso a Universidad y además, se valorará haber superado los dos primeros cursos de los Grados de Ingeniería Agronómica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Biología, Químicas e Ingeniería Química o sus equivalentes en estudios de Ciclo.

Temas a desarrollar:

En este módulo se explicará la situación actual de las industrias de dulces, chocolates y turrones, así como los distintos procesos para elaborar cada uno de estos productos.

Metodología didáctica:

Clases presenciales los viernes por la tarde, de 15:30 a 20:30 horas, en el aula 1.04 del edificio 3P.

Documentación a entregar a los alumnos:

Toda la documentación necesaria, así como las pruebas de evaluación, serán accesibles vía la plataforma PoliformaT.

Otra Información de interés:

Módulo que pertenece al: DIPLOMA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.

50% de la docencia impartida por profesores UPV y 50% restante por profesionales del sector.

Condiciones generales

La acción formativa cumple las siguientes condiciones generales: [http://www.cfp.upv.es/cond\\_gen?5](http://www.cfp.upv.es/cond_gen?5)

Organizadores:

Responsable de actividad	ANA MARÍA ANDRÉS GRAU
Director académico	CRISTINA BARRERA PUIGDOLLERS
Coordinador	MARÍA LUISA CASTELLÓ GÓMEZ
Coordinador	LUCIA SEGUI GIL

Datos básicos:

Dirección web	<a href="http://tecnologiadealimentos.blogs.upv.es/">http://tecnologiadealimentos.blogs.upv.es/</a>
Correo electrónico	mbarpu@tal.upv.es
Tipo de curso	FORM. ESPECIF. MODULAR
Estado	MATRICULABLE
Duración en horas	10 horas presenciales, 1,2 horas a distancia
Créditos ECTS	1,12
Información técnica docente	<p>Contacto:  - Marisa Castello Gómez - Teléfono: 96 387 99 67, ext.19967 - email: mcasgo@upvnet.upv.es  - Lucía Seguí Gil - Teléfono: 96 387 70 00, ext.73676 - email: lusegil@upvnet.upv.es  - Cristina Barrera Puigdollers - Teléfono: 96 387 70 00, ext.83624 - email: mbarpu@tal.upv.es</p> <p>Horario de atención: de 9:30 a 14:30 horas.</p>

#### Dónde y Cuándo:

Dónde	VALÈNCIA
Horario	TARDE
Observaciones al horario	viernes tarde
Lugar de impartición	Aula 1.04 del edificio 3P
Fecha Inicio	28/06/19
Fecha Fin	5/07/19 La fecha límite para entrega de trabajos, realización de prácticas y otras actividades no lectivas será el 31/12/19

#### Datos de matriculación:

Matrícula desde	28/04/19
Inicio de preinscripción	28/04/19
Mínimo de alumnos	1
Máximo de alumnos	25
Precio	110,00 euros
Observaciones al precio	110€ Público en general

#### Profesorado:

ANDREU NAVARRO, PASCUAL  
CASTELLÓ GÓMEZ, MARÍA LUISA  
GONZÁLEZ BELLVER, ANA JULIA  
MARTINEZ CURZÁ, INMACULADA  
ROIG, SILVIA  
VARGAS COLÁS, MARÍA DE LOS DESAMPARADOS

#### Asignaturas del Curso:

Asignatura	Tipo oferta	Nombre del Grupo	Previsto Inicio	Previsto Fin
LAS INDUSTRIAS DE LOS DULCES, CHOCOLATES Y TURRONES	T	18/19	28/06/19	5/07/19

