### INICIO Y FIN DE CURSO

Inicio: 15 de octubre 2009 Clausura: 5 de marzo de 2010

## DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

### Para la inscripción:

- Fotocopia del documento de identificación:
  - Alumnos españoles: copia del DNI
  - Alumnos extranjeros: copia del pasaporte o del NIE. Los alumnos que cursen estudios a distancia podrán identificarse con el documento de identidad de su país.
- Breve currículum vitae (que no exceda de dos folios).
- Documentación acreditativa de la vinculación al sector profesional de la heladería artesanal (consultar con la secretaría del curso).

### Para la matriculación:

El CEDIP podrá solicitar al alumno documentación complementaria para garantizar la veracidad de los datos facilitados por el alumno, incluida la legalización de los documentos expedidos en el extranjero.

## IMPORTE DE LA MATRÍCULA

CURSO EXPERTO UNIVERSITARIO: 2500 €
CERTIFICADO ESTUDIOS EN FORMULACIÓN DE HELADOS ARTESANALES: 380 €

CERTIFICADO ESTUDIOS EN HELADO Y NUTRICIÓN: 285 €

Socios de A.N.H.C.E.A. 20% de descuento sobre los precios indicados

## INFORMACIÓN Y CONTACTO

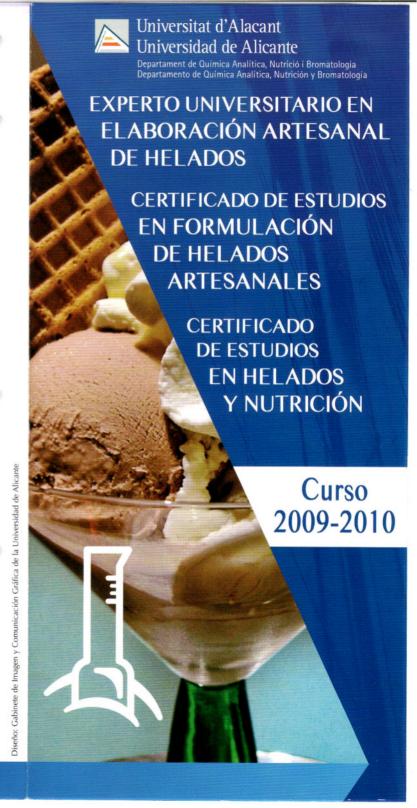
Dpto./Instituto: Química Analítica, Nutrición y Bromatología

Correo electrónico: dgana@ua.es

Teléfono : 965903527 Fax: 965903527

Página Web: http://www.ua.es/dpto/dqana/





### **OBJETIVOS**

Los objetivos del Programa de Estudios son:

- Para aquellas personas que ya estén vinculados con el sector heladero, se trata de proporcionarles unas bases tanto teóricas como prácticas para que, unido a su propia formación empírica, puedan desarrollar su trabajo de forma más eficaz, alcanzando con ello un desarrollo profesional pleno en dicho sector.
- Para los alumnos sin experiencia previa en el sector se les proporcionarán unas bases de conocimientos para poder desarrollar en el futuro una actividad empresarial, típica del entorno de geográfico, como es la de elaboración artesanal de helados.

### **PLAN DE ESTUDIOS**

Modalidad: **semipresencial**. Para ello se utilizará la plataforma Campus Virtual de la Universidad de Alicante.

# CURSO EXPERTO UNIVERSITARIO EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE HELADOS

Carga docente equivalente: 210 horas

Los contenidos del curso están divididos en varias asignaturas.

- Introducción al mundo del helado (5h): Aspectos históricos y legales.
- Componentes del helado (70 h): Aborda la composición química de los helados, los alimentos y aditivos utilizados habitualmente
- El helado desde el punto de vista nutritivo (10 h): Centrado en las características nutritivas del helado.
- Elaboración de helados (I) (15 h): Descripción de los procesos termodinámicos que tienen lugar durante el proceso de fabricación artesanal de helados, así como la maquinaria utilizada.
- Formulación en la elaboración de helados (15 h): Ajuste de fórmulas en función de diferentes criterios. Métodos manuales e informáticos
- Elaboración de helados (II y III) (70 h): Prácticas sobre elaboración de helados a niveles básico y avanzado
- Higiene y calidad en la elaboración de helados (25 h): Parámetros microbiológicos y químicos a controlar en el proceso de elaboración artesanal de helados

# CERTIFICADO DE ESTUDIOS EN FORMULACIÓN DE HELADOS ARTESANALES

Carga docente equivalente: 20 horas

Los contenidos del curso son los siguientes:

- -Introducción al mundo del helado 5h
- Formulación en la elaboración de helados, 15 h

### CERTIFICADO DE ESTUDIOS EN HELADOS Y NUTRICIÓN

Carga docente equivalente: 15 horas

Los contenidos del curso son los siguientes:

- Introducción al mundo del helado 5h
- El helado desde el punto de vista nutritivo. 10 h

Las prácticas se desarrollan en las instalaciones de A.N.H.C.E.A. en Xixona (Polígono Industrial Segorb, s/n, 03100) y en los laboratorios del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología

### **DIRIGIDO A**

- Profesionales directamente relacionados con el sector de la heladería artesanal.
- Personas que no estén vinculadas a dicho sector, pero que reúnan los requisitos para cursar estudios universitarios oficiales, con un interés particular en la materia del curso con objeto de desarrollar, en un futuro, su carrera profesional en el sector mencionado.

## CRITERIOS DE ADMISIÓN

Las preinscripciones serán ordenadas según la fecha de entrada de las mismas. En el caso de que el número de inscripciones supere el máximo de alumnos permitido se llevará a cabo una selección del alumnado por parte de una comisión formada por: el director de estudios del curso, el jefe de estudios del curso y un tercer miembro con tareas docentes asignadas en el curso.

Esta comisión evaluará las solicitudes presentadas dando prioridad a las de los asociados a A.N.H.C.E.A. hasta completar el número de plazas disponibles y publicará una lista de admitidos. Bajo algunas circunstancias se podrá solicitar una entrevista personal con el interesado.

## INSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

#### Inscripción:

- Plazo: a partir del 01/06/09 hasta el 4/09/09
- Lugar: Secretaría del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología

#### Matrícula:

- Plazo: hasta el 23/09/2009
- Lugar: Centro de Estudios de Doctorado y Posgrado (CEDIP)
   Edificio Germán Bernácer