

Microestructura: La reología y el uso de agentes de textura en la cocina

Impartido por: **Dr. Juan Carlos Arboleya**
10 y 11 de noviembre de 2009
AZTI-Tecnalia. Derio (Bizkaia)

09
cursos ciencia
y gastronomía

Organizan:

azti
tecnalia



mugaritz

ciencia



El estudio de las propiedades funcionales de tipo tecnológico de ingredientes, así como la interacción que pueda ocurrir entre ellos, determina drásticamente la microestructura de un producto y, por lo tanto, la textura final. La aplicación de nuevas tecnologías para el procesado del alimento así como la optimización y control de los diferentes parámetros de un proceso industrial también determina de forma crucial las características sensoriales del producto.

AZTI-Tecnalia estudia las propiedades físicas y sensoriales de los alimentos, antes y después de ser procesados, contribuyendo a su mejora y mayor aceptación por parte del consumidor.

La textura, apariencia y la estabilidad de un alimento está altamente relacionada con su microestructura. La comprensión o conocimiento de aspectos relacionados con la microestructura de los alimentos puede ser de gran importancia para el cocinero, ya que le ayudará considerablemente en el desarrollo de nuevos productos y su adaptación a fórmulas estables de producción.

El curso **“Microestructura: La reología y el uso de agentes de textura en la cocina”** describe en detalle una variedad considerable de componentes alimentarios, cuya combinación y procesado está directamente relacionada con la estructura y funcionalidad del alimento. Los asistentes al curso tendrán la oportunidad de conocer las funciones de una gama de ingredientes culinarios (gelificantes, espesantes, espumas, emulsiones, ...).

imparte



Juan Carlos Arboleya

Licenciado y Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Oviedo (España). Inició su carrera científica en el Institute of Food Research (Norwich, Inglaterra), bajo la supervisión del Dr. Peter Wilde, especialista en el estudio de funcionalidad de macromoléculas alimentarias. Actualmente trabaja como investigador en la Unidad de Investigación Alimentaria de AZTI-Tecnalia, dirigiendo sus estudios a la caracterización y diseño microestructural del alimento. Parte de estos conocimientos los aplica para la elaboración de nuevos platos de cocina mediante la colaboración con los restaurantes Mugaritz y Akelarre.

organiza



AZTI-Tecnalia

Centro con más de 25 años de experiencia en la industria alimentaria, desarrolla actividades de investigación, innovación, captación y transferencia tecnológica. www.azti.es



Restaurante Mugaritz

Restaurante liderado por Andoni Luis Aduriz, reconocido por su espíritu dinámico y comprometido con la divulgación de las materias relacionadas a las ciencias gastronómicas. www.mugaritz.com

y gastronomía

programa

1. La estructura de los alimentos: interacciones entre ingredientes

- o Introducción a la reología:
 - Reología
 - Viscosidad
 - Clasificación de los fluidos
 - Práctica

2. Aditivos e ingredientes en los alimentos y bebidas

- o Definición
- o Aplicación y legislación

3. Ingredientes que aportan textura: grasa, carbohidratos y proteínas

- o Estructura
- o Funcionalidad
- o Propiedades

4. Emulsiones y emulsificantes – una guía esencial para estabilizar productos

- o Definición emulsión y emulsificante
- o Tipos de emulsiones
- o Estructura, función, aplicabilidad de las emulsiones
- o Estructura y funcionamiento de los emulsificantes
- o Tipos de emulsificantes
- o Práctica

5. Geles y espesantes

- o Definiciones
- o Estructura, función, aplicabilidad
- o Tipos de geles
- o Práctica

6. Factores que hay que tener en cuenta a la hora de pensar en la elaboración de una nueva textura o forma.

cuota de asistencia:

950 €

- La cuota de asistencia incluye: formación, cafés y almuerzos en AZTI-Tecnalia.
- Para la reserva de plaza, deberá satisfacerse la cuota íntegra en el momento de la inscripción.
- La cuota de inscripción constituye un gasto deducible tanto para las empresas como para los profesionales.
- Se entregará certificado de participación a todos los asistentes.



localización:

AZTI-Tecnalia

Parque Tecnológico de Bizkaia
Astondo Bidea - Edificio 609
48160 Derio (Bizkaia)
Tel.: 946 574 000 – Fax: 946 572 555

información e inscripciones:

Contacto: formacion@cienciaygastronomia.com
Tel.: 607 50 18 36 (Srta. Gema Serrano)

azti
tecnalia



mugaritz

Plazas limitadas (14 plazas).