



Programa EstiURV 2021

TÍTOL	La química dels aliments
Dia 6 de juliol	<p>Introducció a les substàncies químiques que formen part dels productes alimentaris.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Química i cuina: què tenen en comú? - Substàncies químiques - Reaccions culinàries <p>Pràctica: elaboració d'una emulsió i una suspensió (vinagreta o maionesa i alioli)</p>
Dia 7 de juliol	<p>Fruïtes i verdures a la cuina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les molècules de la poma - La reacció de Maillard <p>Pràctica: l'oxidació de la poma i com evitar-la</p> <ul style="list-style-type: none"> - La coca de poma i els mecanismes fisicoquímics que l'envolten <p>Pràctica: elaboració d'una coca de poma</p>
Dia 8 de juliol	<p>La fermentació làctica i alcohòlica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferències i productes/aliments - Diferències llevat fresc i químic - Beneficis dels fermentats - Elaboracions culinàries basades en la fermentació <p>Pràctica 1: l'elaboració del iogurt</p> <p>Pràctica 2: inflar un globus amb llevat i sucre</p>
Dia 9 de juliol	<p>La fotosíntesis: la reacció que permet la vida a la Terra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Què és necessari perquè passi? - Vídeo reacció de Hill amb espinacs <p>L'osmosi en els aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importància de l'aigua en els aliments i la cuina - Pràctica: osmosi en la patata
Dia 10 de juliol	<p>Els greixos i les seves reaccions químiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saturats/insaturats <ul style="list-style-type: none"> o Omegas - Saponificables/no saponificables - Greixos a la cuina <p>Pràctica: oxidació de greixos</p> <ul style="list-style-type: none"> - El formatge <p>Pràctica: elaboració de formatge</p>



TÍTOL	La química dels aliments
Dia 12 de juliol	<p>Introducció a les substàncies químiques que formen part dels productes alimentaris.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Química i cuina: què tenen en comú? - Substàncies químiques - Reaccions culinàries <p>Pràctica: elaboració d'una emulsió i una suspensió (vinagreta o maionesa i alioli)</p>
Dia 13 de juliol	<p>Fruïtes i verdures a la cuina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les molècules de la poma - La reacció de Maillard <p>Pràctica: l'oxidació de la poma i com evitar-la</p> <ul style="list-style-type: none"> - La coca de poma i els mecanismes fisicoquímics que l'envolten <p>Pràctica: elaboració d'una coca de poma</p>
Dia 14 de juliol	<p>La fermentació làctica i alcohòlica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferències i productes/aliments - Diferències llevat fresc i químic - Beneficis dels fermentats - Elaboracions culinàries basades en la fermentació <p>Pràctica 1: l'elaboració del iogurt</p> <p>Pràctica 2: inflar un globus amb llevat i sucre</p>
Dia 15 de juliol	<p>La fotosíntesi: la reacció que permet la vida a la Terra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Què és necessari perquè passi? - Vídeo reacció de Hill amb espinacs <p>L'osmosi en els aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importància de l'aigua en els aliments i la cuina <p>Pràctica: osmosi en la patata</p>
Dia 16 de juliol	<p>Els greixos i les seves reaccions químiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saturats/insaturats <ul style="list-style-type: none"> o Omegas - Saponificables/no saponificables - Greixos a la cuina <p>Pràctica: oxidació de greixos</p> <ul style="list-style-type: none"> - El formatge <p>Pràctica: elaboració de formatge</p>