

ALIMENTACIÓ I GASTRONOMIA

Programa de dos cursos

OBJECTIUS

S'ofereix una visió integrada i alhora transversal del món de l'alimentació i la gastronomia, amb continguts multidisciplinaris dels diferents àmbits de les ciències dels aliments. Inclou assignatures per conèixer els aliments en tots els seus vessants: composició, propietats, valor nutritiu i seguretat alimentària, sense oblidar la part sensorial (color, olor, sabor), que connecta l'alimentació amb la gastronomia. «Som el que mengem» i, per tant, cal també conèixer com la forma d'alimentar-se repercuteix en una bona salut i qualitat de vida.

1r curs

Assignatures

Bases de química i biologia: molècules i cèl·lules

Fonaments de nutrició

Antropologia i història de la cuina i la gastronomia

Ciència i cuina (teoricopràctica)

Conèixer els aliments

1 assignatura optativa

2n curs

Assignatures

Tècniques culinàries

Alimentació i salut

Qualitat i seguretat alimentàries

Anàlisi sensorial: color, olor i sabor dels aliments (teoricopràctica)

Gastronomia computacional

Dietètica i polítiques nutricionals (nutrició i responsabilitat social)

Nutrició, activitat física i salut

3 assignatures optatives

LLOC

Campus de l'Alimentació de Torribera
Prat de la Riba, 171
08921 Santa Coloma de Gramenet