

**FITXA D'ACTIVITAT – 2on. Semestre 2007-08**

(no omplir els espais ombrejats)

CENTRE	Facultat de Farmàcia				
NOM ACTIVITAT	Taller de cuina bàsica				
DATES IMPARTICIÓ ACTIVITAT¹	Dimarts 19 i 26/02 i 4, 11 i 13 /03 de 2008 de 13 a 15h	Nº HORES ACTIVITAT	15 h	PREU ACTIVITAT	30 €
PROGRAMA DE L'ACTIVITAT					
<p>Programa:</p> <p>Iniciació en el món de la gastronomia bàsica reforçant el concepte de ració habitual.</p> <p>Realització pràctica de plats molt senzills i d'ús habitual en la planificació de menús de col·lectivitats. Fent especial atenció a la mesura dels aliments corresponents a les racions més estàndards.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 tallers de 2 h de durada: <ul style="list-style-type: none"> - Menús compostats de plats senzills utilitzant el bullit i el fregit - Menús compostats de plats senzills utilitzant l'estofat i la planxa - Menús compostats de plats senzills utilitzant el cru i les coccions al forn - Menús compostats de plats senzills utilitzant el saltejat i el vapor - Menús compostats de plats senzills utilitzant l'ofegat i el rostit <p>Lloc d'impartició: Laboratori de Tecnologies Culinàries, edifici La Masia (CESNID), campus Torribera</p> <p>Adreçat a alumnes de la Universitat de Barcelona i de la diplomatura de Nutrició Humana i Dietètica del CESNID</p> <p>Places limitades a 20 alumnes (mínim 8 alumnes per desenvolupar l'activitat)</p>					
PROFESSORAT					
Xavier Torrado i Montse Illán (Departament de Nutrició i Bromatologia)					
TIPUS D'AVALUACIÓ²	Assistència i aprofitament				
³ Redacció d'un treball final					

¹ Inici de l'activitat entre el 11 de febrer i el 30 de juny de 2008 ambdós inclosos² Aprofitament o només assistència



UNIVERSITAT DE BARCELONA



Àrea Acadèmica i d'Estudiants
Gestió Acadèmica

³ En cas que sigui Aprofitament, expliqueu en què consisteix