

Programa

16:00 Benvinguda al Campus de l'Alimentació

- Benvinguda als estudiants i Presentació de la UB i del Campus de l'Alimentació UB de Torribera (Dr. Pedro Marrero, VD del Consell Acadèmic de Ciències de l'Alimentació)

Presentació dels graus

- **Ciència i Tecnologia dels Aliments**
(Dra. Elvira López Tamames, Cap d'Estudis de CTA)
- **Nutrició Humana i Dietètica**
- **Doble grau de Farmàcia-Nutrició**
(Dra. Mireia Urpi Sardà, Cap d'Estudis de NHD)
- **Ciències Culinàries i Gastronòmiques**
(CETT - centre adscrit a la UB)
(Dr. Axel Bidon-Chanal, coordinador de CCG)

Torn obert de preguntes, respostes al xat i cloenda

Objectiu

Explicar als futurs estudiants els continguts de les titulacions de grau relacionades amb l'alimentació saludable, que s'imparteixen al Campus de l'Alimentació de Torribera UB.

 Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

 Lloc i accés: Format en línia
Us recomanem que utilitzeu el navegador Google Chrome.

 Dates i horaris: 3 de juny 16 h

 Adreçat a Alumnes de Batxillerat i CFGS i altres persones interessades en cursar un dels graus que s'hi imparteixen.

Inscripcions

Jornada de Portes Obertes al Campus de l'Alimentació

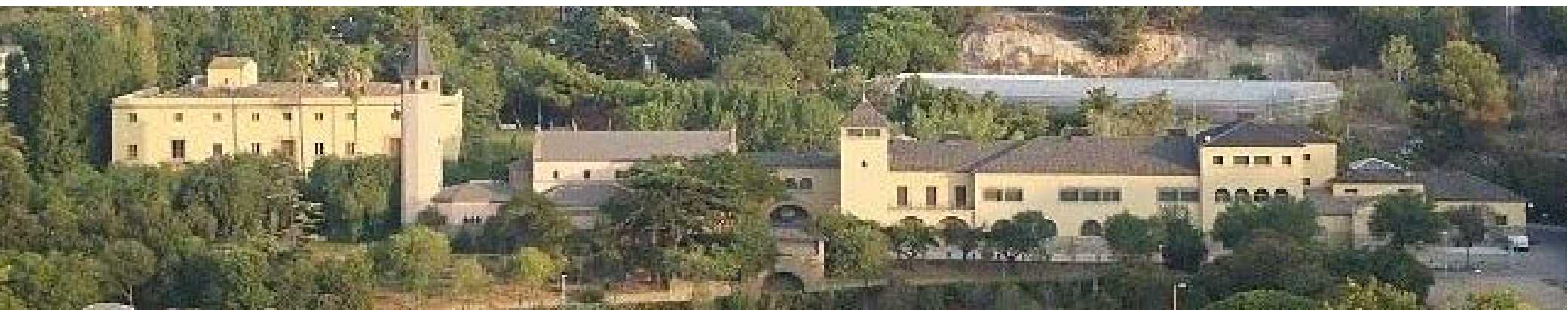
3 de juny de 2020

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació

Universitat de Barcelona

Prat de la Riba, 171

08921 Santa Coloma de Gramenet



Oferta de graus al Campus de l'Alimentació



Nutrició Humana i Dietètica

OBJECTIU NHD

- ▶ Formar professionals capaços de desenvolupar activitats orientades a l'**alimentació de les persones**, per atendre les seves necessitats fisiològiques o patològiques, aplicant els principis de protecció i promoció de la **salut**, la prevenció de malalties i el **tractament dietètic-nutricional** quan sigui necessari.



Ciència i Tecnologia dels Aliments

OBJECTIU CTA

- ▶ Capacitar professionals per dissenyar, seleccionar i implementar mètodes de producció, transformació, envasat, conservació i distribució més adients dels **aliments**, per tal de garantir al màxim possible:
 - ▶ el **valor nutritiu i sensorial**
 - ▶ la qualitat i **seguretat**
 - ▶ l'adequació als hàbits de **consum** actuals



Ciències Culinàries i Gastronòmiques

OBJECTIU CCG*

- ▶ Formar professionals amb els coneixements que els permetin comprendre i visionar el **fenomen culinari i gastronòmic** des d'una perspectiva científica, tecnològica, social, cultural i de **gestió** empresarial.
- ▶ Dissenyar, produir i gestionar serveis en els àmbits de
 - ▶ l'alta cuina
 - ▶ la **restauració comercial i col·lectiva**
 - ▶ la indústria alimentària

* Grau interuniversitari UB-UPC-CETT-Fundació Alícia

Tota la informació a

<https://www.ub.edu/porta/web/farmacia/inici>
<http://www.ub.edu/campusalimentacio/ca/index.html>

Campus de l'Alimentació de Torribera

