

**TÍTOL****PROPI URL**

Expert Universitari en Nutrició i Habilitats Culinàries*

Centre col·laborador

Escola Superior d'Hosteleria
i Turisme Sant Ignasi

**Direcció científica:**

Dra. Imma Palma. Doctora per la Universitat de Barcelona. Llicenciada en Ciències Biològiques (UB), Màster en Nutrició i Ciències dels Aliments (UB), Directora y professora del Grau en NHD (FCSB-URL).

Dra. Carmen Ferrer. Doctora per la Universitat de Barcelona. Llicenciada en Farmàcia (UB), Màster Nutrició i Ciències dels Aliments (UB), Postgrau en Seguretat Alimentària (UAB). Professora del Grau en NHD (FCSB-URL).

Calendari: febrer 2018 - juny 2018

Horari: Dilluns de 9,30-14h i de 15-18,30h (pràctiques cuina), dijous de 15,30-20,30h i divendres de 9-14h els dies: 23 febrer, 23 març, 27 abril i 25 de maig de 2018

Crèdits: 28 ECTS

Preu: 2.610 €

Els Alumni de la Facultat de Ciències de la Salut Blanquerna-URL tindran un 10% de descompte en el preu de la matrícula.

*“Pràctiques molt especialitzades
amb professionals en alta cuina”*

“Instal·lacions amb equipaments de nivell professional”

Un títol innovador

El **Títol d'Expert Universitari en Nutrició i Habilitats Culinàries** és un programa formatiu que combina una part teòrica amb una **gran part de contingut pràctic** per tal que els participants adquireixin habilitats culinàries per aportar solucions alimentàries d'alt valor gastronòmic i sensorial i alhora que garanteixin un òptima aportació nutricional. També facilita estratègies perquè els professionals puguin proporcionar una alimentació adaptada a l'objectiu nutricional previst, frenant l'impacte de la morbiditat de la patologia i ajudant en l'acceleració del procés de recuperació.

Destinatari

Titulats en Nutrició Humana i Dietètica, Infermeria, Farmàcia, Fisioteràpia, Biologia, Química, Ciència i tecnologia dels aliments, Ciències culinàries i gastronòmiques.

També poden accedir els estudiants procedents de Cicles Formatius de Grau Superior en Dietètica i Cicles Formatius de Grau Superior en Restauració i/o Cuina.

Objectiu

L'objectiu d'aquest programa és formar especialistes en l'àmbit de la nutrició aplicada perquè desenvolupin les habilitats culinàries necessàries per a l'elaboració de menús d'alt valor gastronòmic, nutricional i sensorial.

Programa

L'objectiu d'aquest programa és formar especialistes en l'àmbit de la nutrició aplicada perquè desenvolupin les habilitats culinàries necessàries per a l'elaboració de menús d'alt valor gastronòmic, nutricional i sensorial.

Professorat

Mòdul 1. Relació entre l'alimentació i la salut (3 ECTS)

- Hàbits alimentaris de la població
- Factors que determinen el consum d'aliments
- Pautes de higiene i de seguretat alimentària

Mòdul 2. La cuina i els aliments (3 ECTS)

- Coneixement dels diferents aliments i begudes com ingredients dels processos culinàries
- Percepció dels aliments i els seus aspectes sensorials

Mòdul 3. Equips i estris de cuina (3 ECTS)

- Equips i utensilis per a la preparació d'aliments

Mòdul 4. Tecnologia culinària, gastronomia i competències culinàries (3 ECTS)

- Operacions i processos culinàries. Noves tecnologies

Mòdul 5. Pràctiques culinàries (16 ECTS)

- Preparacions culinàries i elaboració de receptes destinades a:
 - Situacions i etapes fisiològiques de la vida (4 ECTS)
 - Esport i activitat física (3 ECTS)
 - Alimentació vegetariana (2 ECTS)
 - Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries (3 ECTS)
 - Cuina per a la prevenció i el seguiment de diferents patologies (4 ECTS)

Avís: els continguts d'aquest curs poden patir variacions.

**Facultat de Ciències de la Salut
Blanquerna-URL**

Servei d'Informació i Orientació
a l'Estudiant (SIOE)
bsalutsioeinfo@blanquerna.edu
t. 93 253 31 27
www.blanquerna.edu

 **Blanquerna**
UNIVERSITAT RAMON LLULL

 **Aristos
Campus
Mundus**

**Campus
Excel·lència
Internacional**