

GASTRONOMIA, NUTRICIÓN Y SALUD

Hortensia Rico Vidal
Jose Miguel Soriano del Castillo
Francisco Higón Tamarit
Carla Soler Quiles
Emilia Ferrer García
Jaime Sebastiá Rico
Patricia Vila Soto
Silvia Tarongers Ferrer

Departaments de Microbiologia y Ecología ,M.Prev. y Salud P.,CC. Alimen,Toxic y Med.Legal, Economía aplicada, Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia de la Fundació Luís Alcanyis.

Descripción:

- Presentación de los ponentes e introducción al curso.
- Higiene alimentaria: Implantando rutinas en casa con evidencia científica.
- Introducción al mundo de los microorganismos.
- Taller de microbiología: Los microorganismos que viven con nosotros.
- Somos lo que comemos, pero ¿Qué comemos?.
- Innovación en el campo de la alimentación.
- Introducción a la cultura del vino.
- Taller: Cata de vinos.
- Dietas pintorescas.
- Recomendaciones de alimentación en situaciones específicas.
- Guía alimentaria: etiquetado por grupos de alimentos.
- Analizando la etiqueta alimentaria: errores y mitos frecuentes.
- Alimentación en población adulta con patologías gastrointestinales.
- Toxicología en la mesa.

Fechas y horario

- 12 de enero de 9.00-14.00
- 13 y 15 de enero de 9.00-13.30
- 14 y 16 de enero de 9.30-14.00

Idioma: Castellano

Curso presencial

Duración: 20

Créditos Nau Gran: 2

Precio: 60 €