

## Programa

### 15:00 Benvinguda al Campus de l'Alimentació

Benvinguda als estudiants i Presentació de la UB i del Campus de l'Alimentació UB de Torribera

### 16:00

### Visita guiada per les instal·lacions del Campus de l'Alimentació de Torribera.

- Espais docents
- Laboratoris Docents.
- Biblioteca

## 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: Sala de Graus, Ed. Gramenet, Campus de l'Alimentació Torribera
- Data i horari: 21 de febrer 15:00 h
- Adreçat a Alumnes de Batxillerat i CFGS i altres persones interessades en cursar un dels graus que s'hi imparteixen.

## Jornada de Portes Obertes al Campus de l'Alimentació

21 de febrer de 2024

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona  
Santa Coloma de Gramenet

## Inscripcions



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Facultat de Farmàcia  
i Ciències de l'Alimentació



Campus  
de l'Alimentació  
Universitat de Barcelona



# 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.

### Tota la informació a

<http://www.ub.edu/farmacia/>

<http://www.ub.edu/campusalimentacio/>



## 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
  - ▶ **sostenibilitat**



## 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 dependent del-CETT



Campus de l'Alimentació de Torribera