

Una dieta saludable i sostenible: alimentació de proximitat

CURS

2018-2019

PREINSCRIPCIÓ

15/10/18 fins al 27/03/19

MATRÍCULA

15/10/18 fins al 27/03/19

IMPORT MATRÍCULA

45 €

LÍMIT D'ALUMNES

0

TIPUS

Curs d'especialització

CATEGORIA/ES

Salut, Alimentació

CRÈDITS

1 ECTS

MODALITAT FORMATIVA

Presencial

COORDINACIÓ

MARIA TERESA PIQUÉ FERRÉ

mariateresa.pique@udl.cat

ORGANITZACIÓ

Centre de Formació Contínua UdL

C/Jaume II, 71

Campus de Cappont

25001 - Lleida

Tlf: 973703383

Fax: 973703377

formaciocontinua@udl.cat

PRESENTACIÓ

L'interès de la nostra societat per l'alimentació saludable és creixent i necessària. També hi ha una aposta decidida pels aliments de proximitat, de temporada i sostenibles.

És possible seguir una dieta saludable només amb aliments propis de l'entorn i de temporada? Com ho podem fer? On i quan es produeixen?...

En aquest curs donarem resposta a aquestes preguntes, coneixerem el calendari estacional, relació d'elaboradors de productes de proximitat, etc. des d'una vessant teòrico-científica i també de pràctica culinària.

PROGRAMA

Una dieta saludable i sostenible: alimentació de proximitat

- Alimentació saludable i aliments ecològics
- **Dies i hores en què s'imparteix**

Els dies 30 de març i 6 d'abril de 09:30h a 13:30h.

PROFESSORAT

BARAHONA VIÑES, Antonieta

PIQUÉ FERRÉ, Maria Teresa

ALTRES INFORMACIONS

REQUISITS D'ADMISSIÓ

No són necessaris coneixements previs.

Reconegut amb 1 crèdit de lliure elecció/transversal a les titulacions del Programa Sènior.

PERÍODE EN QUÈ S'IMPARTEIX

Data inici 30/03/19 - Data finalització 06/04/19

LLOC ON S'IMPARTEIX

Centre de Formació Contínua (UdL) Lleida

Dies i hores en què s'imparteix

Els dies 30 de març i 6 d'abril de 09:30h a 13:30h.