

Assignatura de Gastronomia, salut i sostenibilitat

Assignatura Online de Gastronomia, salut i sostenibilitat

Inici
14 d'oct. 2026

Online
100%

Idiomes: Català, Castellà

Preu: 853 €

Solicita informació



Metodologia 100% online



1a. universitat online del món



Acompanyament personalitzat

Presentació

Aquesta assignatura et proporciona coneixements avançats sobre la relació entre gastronomia, nutrició i sostenibilitat. S'hi aborden les tècniques culinàries, les noves tecnologies aplicades a la cuina i la seva influència en les propietats nutricionals i sensorials dels aliments, així com l'adaptació a diferents contextos socials, culturals i de salut.

Per què és important estudiar l'assignatura Gastronomia, salut i sostenibilitat?

- **Coneixement avançat:** entendràs de quina manera la gastronomia pot contribuir a millorar el benestar i la salut de les persones, tenint en compte aspectes nutricionals, sensorials i culturals.
- **Alimentació i sostenibilitat:** coneixeràs els nutrients i grups d'aliments per promoure una alimentació saludable i sostenible.
- **Habilitats per a la salut:** avaluaràs les necessitats nutricionals i energètiques per poder dissenyar intervencions educatives sobre alimentació i gastronomia.
- **Relació entre gastronomia, salut i medi ambient:** analitzaràs com les tècniques culinàries influeixen en la qualitat dels aliments i com aquestes pràctiques poden contribuir a la sostenibilitat alimentària.

Per què és important adquirir aquests coneixements?

- **Millorar la teva salut i la dels altres:** podràs aplicar les tècniques i els coneixements per a una alimentació més saludable i sostenible.
- **Contribuir a la societat:** podràs participar en iniciatives que promoguin dietes equilibrades, sostenibles i adaptades a les necessitats de la població.
- **Desenvolupar-te professionalment:** et prepararàs per integrar-te en equips multidisciplinaris i per treballar en l'àmbit de la nutrició, la salut i la gastronomia.
- **Adaptar-te a les noves tendències:** descobriràs les últimes innovacions tecnològiques i les tendències culinàries actuals per a un futur més saludable i sostenible.

La UOC, la millor universitat online

Som la universitat online de l'Estat més ben posicionada als principals rànquings de qualitat universitària.

Pioners en e-learning i ara també en l'ús de la IA a les aules, apostant pel rigor acadèmic i el seu ús responsable, crític i ètic.



Continguts

Continguts

- Introducció: relació entre gastronomia i nutrició
- Tècniques culinàries i mètodes de cocció
- Cuina i noves tecnologies
- Malalties cròniques i gastronomia

Objectius i competències

Coneixements

- Dominar la planificació, la selecció, la preparació, el desenvolupament i la provisió dels aliments per millorar el benestar i la salut de les persones, les famílies i les comunitats, i per repercutir favorablement en els sistemes alimentaris.
- Integrar els coneixements sobre nutrients, grups d'aliments i propietats en el concepte d'alimentació saludable i sostenible.

Habilitats o destreses

- Valorar les necessitats energètiques i de nutrients associades a situacions fisiològiques i patològiques, i en funció dels estils de vida.
- Dissenyar intervencions educatives sobre alimentació i gastronomia per promoure dietes saludables i sostenibles.

Competències

- Idear activitats de promoció de la salut i prevenció de trastorns i malalties relacionades amb l'alimentació i els estils de vida, i avaluar-ne críticament els possibles processos i resultats.
- Integrar-se i participar en equips multidisciplinaris per treballar de manera col·laborativa.

Resultats d'aprenentatge

- Inferir la influència de cada tècnica culinària en cada grup d'aliments sobre les propietats organolèptiques i nutricionals dels aliments.
- Revisar la relació entre gastronomia, nutrició, salut i medi ambient.

Recursos per a l'aprenentatge

La UOC ofereix un model flexible que permet a l'estudiantat aprendre en qualsevol lloc i en qualsevol moment. L'estudiant pot adaptar el procés d'aprenentatge en funció del seu estil de vida, i pot consultar i fer servir els recursos d'aprenentatge en diferents formats i des de múltiples dispositius.

A les aules es treballa en una modalitat d'acció formativa compacta construïda a partir d'una situació definida entorn d'un **repte**, basada en competències i que té com a nucli una activitat.

Aquesta modalitat permet un aprenentatge:

- Flexible.
- Proper al ritme i a l'esforç de l'estudiantat.
- Contextualitzat en la realitat socioprofessional que dona sentit a la titulació.

Es proporciona una **selecció de recursos (Niu)** per resoldre els reptes que es plantegen a les aules. El Niu té una estructura tipus mosaic i permet integrar recursos que produeix la UOC, altres recursos que la UOC té a la Biblioteca o recursos de la xarxa. Cada recurs s'acompanya d'informació que ajuda l'estudiantat a planificar i organitzar el treball.

La UOC es planteja el repte de fer evolucionar el concepte de mòdul didàctic amb la intenció d'oferir **diversitat de formats segons les necessitats pedagògiques**. D'aquesta manera, el ventall de recursos s'amplia amb continguts innovadors i atractius per respondre als diferents estils d'aprenentatge i generacions d'aprenents, i per incorporar les noves tendències en aprenentatge en línia.

En aquest sentit, els recursos poden estar presents en diferents idiomes (castellà o anglès), en funció de la tipologia.

[+ Vols consultar més informació sobre els recursos de la UOC?](#)

Professorat

Direcció dels Estudis

Salvador Macip Maresma

Doctor en Medicina i Cirurgia per la Universitat de Barcelona. Catedràtic de Medicina Molecular al Departament de Biologia Molecular i Cel·lular a la Universitat de Leicester, on dirigeix el Mechanisms of Cancer and Ageing Laboratory. Docent de pregrau i postgrau des del 2008. Ha publicat més de cinquanta articles en revistes biomèdiques indexades a PubMed. Ha publicat onze llibres de divulgació científica i col·labora regularment amb diversos mitjans fent difusió de la ciència.

Direcció del programa

Anna Bach Faig

Doctora en Salut Pública Nutricional, màster en Nutrició i Salut Pública per la University of Glasgow i llicenciada en Farmàcia. Investigadora en el grup de recerca FoodLab i en el Centre Català de la Nutrició (CCNIEC). Destacada trajectòria en l'estudi dels patrons alimentaris (Dieta Mediterrània) en la prevenció de les principals malalties cròniques. Amb l'OMS EU ha liderat l'investigació sobre les prioritats per la implementació de polítiques per una alimentació saludable i sostenible.

Professorat propi

Francesc Xavier Medina Luque

Requisits d'accés

Es recomana un nivell de competència en **llengua anglesa equivalent al B2** del Marc europeu comú de referència per a les llengües que permeti **la consulta i comprensió de recursos d'aprenentatge i articles científics en anglès**.

Es recomana un nivell de competència d'usuari en **l'ús de les tecnologies de la informació i la comunicació**.

Requisits tècnics

Per al seguiment d'aquesta assignatura és necessari disposar d'un ordinador de sobretaula o portàtil amb connexió a internet (per banda ampla, ADSL o cable) i un monitor amb una resolució mínima de 1.024 x 768 píxels. Per a poder consultar alguns materials també pot ser necessari un lector de DVD.

És recomanable que la CPU (sigui d'un ordinador de sobretaula o d'un portàtil) tingui com a mínim 2 GB de memòria RAM i 2 GHz de velocitat de processador.

És necessari un sistema operatiu Windows XP (o superior), Mac OS o Linux*. També es necessita tenir instal·lat un dels navegadors següents: Internet Explorer 9.0 (o superior), Mozilla Firefox o Chrome.

* A causa de la gran varietat de distribucions que hi ha, no especifiquem totes les versions possibles.

La UOC, la millor universitat online

Matrícula i preu

Procés de matrícula

1 Formularis de matrícula

Emplena el formulari de matrícula del curs concret que t'interessa, que trobaràs a la part inferior de la pàgina.

A partir de la formalització de la matrícula, disposes de catorze dies per exercir el teu dret de desistiment de matrícula.

2 Accés al Campus

Campus Virtual

Un cop sol·licitat l'accés, rebràs un nom d'usuari i una contrasenya que et permetran accedir al Campus Virtual, on trobaràs tota la informació i els recursos que et poden ser necessaris.

Tutoria

Un cop al Campus Virtual, tindreu accés al suport permanent de tutoria que us assessorarà i orientarà en l'elecció d'assignatures, d'acord amb el bagatge acadèmic previ que teniu, els vostres interessos i el temps de què disposeu.

Espai de tràmits

El Campus Virtual disposa d'un espai de tràmits on podreu consultar i gestionar totes les qüestions de caràcter acadèmic, com ara matricular-vos, consultar les formes de pagament i descomptes disponibles, demanar una beca o convalidar els estudis anteriors.

Quan et pots matricular?

A la UOC et pots matricular en dos moments diferents de l'any. Trieu l'opció que millor s'adapti a les vostres necessitats. Consulta el termini de matriculació i l'inici de curs a la pàgina dels estudis que t'interessin cursar.



Matriculació a partir de l'**abril**

per començar el curs al **setembre o octubre**



Matriculació a partir de l'**octubre**

per començar el curs al **febrer o març**

Concepte

Preu

Preu del curs

853 €

El preu d'aquest programa serà el vigent en el moment de formalitzar la matrícula. Subjecte a revisió anual.



122.750 graduats i graduades



89 % d'estudiants que estudien i treballen



79 % tornaria a escollir la UOC

Formes de pagament

El pagament dels cursos es fa amb targeta.

1. TPVV: pagament amb una targeta de crèdit o de dèbit de qualsevol entitat financera, mitjançant el TPVV (terminal de punt de venda virtual) de «la Caixa».

Descomptes

La UOC ofereix un seguit de descomptes. Si et pots acollir a algun, caldrà que en el moment de fer la matrícula el triïs en el desplegable de l'apartat Descomptes. En cas que et puguis acollir a més d'un, hauràs de triar el més beneficiós.

Descomptes per a col·lectius

Família nombrosa

L'estudiantat beneficiari del títol de família nombrosa reconegut per la resta de països té dret als descomptes següents, en funció de la categoria:

- Famílies nombroses de categoria especial: descompte del 15% sobre els preus dels recursos per a l'aprenentatge i els serveis de suport a l'aprenentatge.
- Famílies nombroses de categoria general: descompte del 7,5% sobre els preus dels recursos per a l'aprenentatge i els serveis de suport a l'aprenentatge.

Persones amb discapacitat

Els estudiants amb un grau de discapacitat **igual o superior al 33%** reconegut per l'Estat espanyol, o el grau **equivalent** per qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Víctimes d'actes terroristes

Els estudiants (o els seus fills o cònjuges) que hagin estat reconeguts com a víctima d'actes terroristes per l'organisme competent en l'Estat espanyol, o de qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Víctimes de violència masclista a l'àmbit de la parella

Els estudiants (i els seus fills o filles dependents) que hagin estat reconeguts com a víctima de violència de gènere, per l'organisme competent en l'Estat espanyol, o de qualsevol altre país, tenen dret a un **descompte del 15%**.

Programa UOC d'acompanyament a l'esportista de competició

L'estudiantat considerat esportista de competició té dret a un descompte sobre l'import de la matrícula.

+ [Consulta la informació del programa](#)

UOC

Consulteu l'oferta formativa de la UOC uoc.edu/ca/estudis

 Universitat Oberta
de Catalunya