

Asignatura de Gastronomía, salud y sostenibilidad

Asignatura Online de Gastronomía, salud y sostenibilidad

Inicio
14 oct 2026

100%
Online

Idiomas: Español, Catalán

Precio: 853 €

[Solicita información](#)



Metodología 100% online



1.ª universidad online del mundo



Acompañamiento personalizado

Presentación

Esta asignatura te proporciona conocimientos avanzados sobre la relación entre gastronomía, nutrición y sostenibilidad. Se abordan las técnicas culinarias, las nuevas tecnologías aplicadas a la cocina y su influencia en las propiedades nutricionales y sensoriales de los alimentos, así como la adaptación a diferentes contextos sociales, culturales y de salud.

¿Por qué es importante estudiar la asignatura Gastronomía, salud y sostenibilidad?

Conocimiento avanzado: entenderás cómo la gastronomía puede contribuir a mejorar el bienestar y la salud de las personas, teniendo en cuenta aspectos nutricionales, sensoriales y culturales.

Alimentación y sostenibilidad: conocerás los nutrientes y grupos de alimentos para promover una alimentación saludable y sostenible.

Habilidades para la salud: evaluarás las necesidades nutricionales y energéticas para poder diseñar intervenciones educativas sobre alimentación y gastronomía.

Relación entre gastronomía, salud y medioambiente: analizarás cómo las técnicas culinarias influyen en la calidad de los alimentos y cómo estas prácticas pueden contribuir a la sostenibilidad alimentaria.

¿Por qué es importante adquirir estos conocimientos?

Mejorar tu salud y la de los demás: podrás aplicar las técnicas y los conocimientos para una alimentación más saludable y sostenible.

Contribuir a la sociedad: podrás participar en iniciativas que promuevan dietas equilibradas, sostenibles y adaptadas a las necesidades de la población.

Desarrollarte profesionalmente: te prepararás para integrarte en equipos multidisciplinares y para trabajar en el ámbito de la nutrición, la salud y la gastronomía.

Adaptarte a las nuevas tendencias: descubrirás las últimas innovaciones tecnológicas y las tendencias culinarias actuales para un futuro más saludable y sostenible.

La UOC, la mejor universidad online

Somos la universidad online del Estado mejor posicionada en los principales rankings de calidad universitaria.

Pioneros en e-learning y ahora también en el uso de la IA en las aulas, apostando por el rigor académico y su uso responsable, crítico y ético.



Contenidos

Contenidos

- Introducción: relación entre gastronomía y nutrición
- Técnicas culinarias y métodos de cocción
- Cocina y nuevas tecnologías
- Enfermedades crónicas y gastronomía

Objetivos y competencias

Conocimientos

- Dominar la planificación, la selección, la preparación, el desarrollo y la provisión de los alimentos para mejorar el bienestar y la salud de las personas, las familias y las comunidades, y para repercutir favorablemente en los sistemas alimentarios.
- Integrar los conocimientos sobre nutrientes, grupos de alimentos y propiedades en el concepto de alimentación saludable y sostenible.

Habilidades o destrezas

- Valorar las necesidades energéticas y de nutrientes asociadas a situaciones fisiológicas y patológicas, y en función de los estilos de vida.
- Diseñar intervenciones educativas sobre alimentación y gastronomía para promover dietas saludables y sostenibles.

Competencias

- Idear actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionados con la alimentación y los estilos de vida, y evaluar críticamente sus posibles procesos y resultados.
- Integrarse y participar en equipos multidisciplinares para trabajar de forma colaborativa.

Resultados de aprendizaje

- Inferir la influencia de cada técnica culinaria en cada grupo de alimentos sobre las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos.
- Revisar la relación entre gastronomía, nutrición, salud y medioambiente.

Recursos para el aprendizaje

La UOC ofrece un **modelo flexible** que permite al estudiantado aprender **en cualquier lugar y en cualquier momento**. El estudiante puede adaptar el proceso de aprendizaje en función de su estilo de vida, y puede consultar y utilizar los recursos de aprendizaje en diferentes formatos y desde múltiples dispositivos.

En las aulas se trabaja en una modalidad de acción formativa compacta construida a partir de una situación definida alrededor de un **reto**, basada en competencias y cuyo núcleo es una actividad.

Esta modalidad permite un aprendizaje:

- Flexible.
- Cercano al ritmo y al esfuerzo del estudiantado.
- Contextualizado en la realidad socioprofesional que da sentido a la titulación.

Se proporciona una **selección de recursos (Niu)** para la resolución de los retos que se plantean en las aulas. El Niu tiene una estructura tipo mosaico y permite integrar recursos producidos por la UOC, otros recursos que la UOC tiene en la Biblioteca o recursos de la red. Cada recurso se acompaña de información que ayuda al estudiantado a planificar y organizar su trabajo.

La UOC se plantea el reto de hacer evolucionar el concepto de módulo didáctico con la intención de ofrecer **diversidad de formatos en función de las necesidades pedagógicas**. De este modo, el abanico de recursos se amplía con contenidos innovadores y atractivos para responder a los distintos estilos de aprendizaje y generaciones de aprendices, incorporando las nuevas tendencias en aprendizaje en línea.

En este sentido, los recursos pueden estar presentes en diferentes idiomas (español o inglés), en función de su tipología.

[+ ¿Quieres consultar más información sobre los recursos de la UOC?](#)

Profesorado

Dirección de los Estudios

Salvador Macip Maresma

Doctor en Medicina y Cirugía de la Universidad de Barcelona. Profesor de Medicina Molecular en el Departamento de Biología Molecular y Celular de la Universidad de Leicester, donde dirige el Mechanisms of Cancer and Ageing Laboratory.

Profesor de pregrado y posgrado desde 2008. Ha publicado más de cincuenta artículos en revistas biomédicas indexadas en PubMed. Ha publicado libros de divulgación científica y colabora regularmente con varios medios de comunicación.

Dirección del programa

Anna Bach Faig

Doctora en Salud Pública Nutricional, master en Nutrición y Salud Pública por la University of Glasgow y licenciada en Farmacia. Investigadora en el grupo de investigación FoodLab y en el Centro Catalán de la Nutrición (CCNIEC).

Destacada trayectoria en el estudio de los patrones alimenticios (Dieta Mediterránea) en la prevención de las principales enfermedades crónicas. Con la OMS EU ha liderado la investigación sobre las prioridades por la implementación de políticas por una alimentación saludable y sostenible.

Profesorado propio

Francesc Xavier Medina Luque

Requisitos de acceso

Se recomienda un nivel de competencia en **lengua inglesa equivalente al B2** del Marco común europeo de referencia para las lenguas que permita la **consulta y comprensión de recursos de aprendizaje y artículos científicos en inglés**.

Se recomienda un nivel de competencia de usuario en el **uso de las tecnologías de la información y la comunicación**.

Requisitos técnicos

Para el seguimiento de esta asignatura es necesario disponer de un ordenador de sobremesa o portátil con conexión a Internet (por banda ancha, ADSL o cable) y monitor con una resolución mínima de 1.024 x 768 píxeles. Para consultar algunos materiales también puede ser necesario un lector de DVD.

Es recomendable que la CPU (sea de un ordenador de sobremesa o de un portátil) tenga al menos 2 GB de memoria RAM y 2 GHz de velocidad de procesador.

Es necesario un sistema operativo Windows XP (o superior), Mac OS o Linux*. También se necesita tener instalado uno de los siguientes navegadores: Internet Explorer 9.0 (o superior), Mozilla Firefox o Chrome.

* Debido a la gran variedad de distribuciones existentes, no especificamos todas las versiones posibles.

La UOC, la mejor universidad online

Matrícula y precio

Proceso de matrícula

1 Formularios de matrícula

Rellena el formulario de matrícula del curso concreto que te interesa, que encontrarás a la parte superior de la página.

A partir de la formalización de la matrícula, dispones de catorce días para ejercer tu derecho de [desistimiento de matrícula](#).

2 Acceso al Campus

Si no recuerdas las claves de acceso al campus virtual, las puedes recuperar desde el [siguiente enlace](#).

¿Cuándo te puedes matricular?

En la UOC puedes matricularte en dos momentos diferentes del año. Escoge la opción que mejor se adapte a sus necesidades. Consulta el plazo de matriculación y el inicio de curso en la página de los estudios que te interesen cursar.



Matriculación a partir de **abril**

para comenzar el curso en **septiembre u octubre**



Matriculación a partir de **octubre**

para comenzar el curso en **febrero o marzo**

Concepto	Precio
Precio del curso	853 €

El precio de este programa será el vigente en el momento de formalizar la matrícula. Sujeto a revisión anual.



122.750 graduados y graduadas



89 % de estudiantes que estudian y trabajan



79 % volvería a escoger la UOC

Formas de pago

El pago de los cursos se efectúa con tarjeta.

1. TPVV: pago con una tarjeta de crédito o de débito de cualquier entidad financiera, mediante el TPVV (terminal de punto de venta virtual) de «la Caixa».

Descuentos

La UOC ofrece una serie de descuentos. Si puedes acogerte a alguno, en el momento de hacer la matrícula debes elegirlo en el desplegable del apartado *Descuentos*. En caso de que puedas acogerte a más de uno, tendrás que elegir el más beneficioso.

Descuentos para a colectivos

Familia numerosa

Los estudiantes beneficiarios del título de familia numerosa reconocido por el Estado español, o por el organismo competente en el resto de países, tienen derecho a los siguientes descuentos, en función de la categoría:

- Familias numerosas de categoría **especial: descuento del 15%**.
- Familias numerosas de categoría **general: descuento del 7,5%**.

Personas con discapacidad

Los estudiantes con un grado de discapacidad **igual o superior al 33%** reconocido por el Estado español, o el grado **equivalente** por cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15%**.

Víctimas de actos terroristas

Los estudiantes (o sus hijos o cónyuges) que hayan sido reconocidos como víctimas de actos terroristas por el organismo competente en el Estado español, o de cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15%**.

Víctimas de violencia machista en el ámbito de la pareja

Los estudiantes (y sus hijos o hijas dependientes) que hayan sido reconocidos como víctimas de violencia de género por el organismo competente en el Estado español, o de cualquier otro país, tienen derecho a un **descuento del 15%**.

Programa UOC de acompañamiento al deportista de competición

Los estudiantes considerados deportistas de competición tienen derecho a un descuento sobre el importe de la matrícula.

+ [Consulta la informació del programa](#)

UOC