



Alimentarnos Sanamente

Curso de extensión

Directora: Adelina Celeghin

Coordinadora: Alejandra Fortino

Docentes: Antonella Paravano, Adelina Celeghin

Objetivos:

- Interpretar las Guías Alimentarias para la población argentina 2016 (GAPA) y adoptar sus recomendaciones conforme a su estilo de vida universitario.
- Distinguir las funciones básicas de los grupos alimentarios, contenido de macro y micronutrientes y su importancia en la dieta diaria.
- Aplicar conocimientos básicos de Química. Manejar el vocabulario técnico/científico necesario para interpretar los fenómenos que suceden en los alimentos antes, durante y después de cocinados.
- Obtener autonomía en la elección y preparación de menús fáciles, rápidos, ricos y saludables.
- Desarrollar capacidades en la manipulación de alimentos mediante la aplicación de buenas prácticas de manufactura.

Destinatarios: Estudiantes que cursan las carreras de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, con prioridad para estudiantes de Bioquímica y Licenciatura en Biotecnología.

- Fecha de inicio: 10/10/2019 - Horario: 9 a 12 horas.
- Fecha de finalización: 28/11/2019
- Forma de dictado: 7 clases teórico-prácticas y 1 clase de evaluación final práctica.

Carga horaria total: 24 horas.

Lugar: Laboratorio de Tecnología de los Alimentos (2º piso de la FBCB, ala norte).

Vacantes:

- ✓ Mínimo: 10
- ✓ Máximo: 12
- ✓ En espera: 3

Cierre de la inscripción: 07 de octubre de 2019.

Contacto: extension@fcb.unl.edu.ar