



Universitat de Lleida

# DEGREE CURRICULUM **BROMATOLOGY**

Coordination: PIQUE FERRE, M. TERESA

Academic year 2021-22

## Subject's general information

<b>Subject name</b>	BROMATOLOGY			
<b>Code</b>	100638			
<b>Semester</b>	1st Q(SEMESTER) CONTINUED EVALUATION			
<b>Typology</b>	<b>Degree</b>	<b>Course</b>	<b>Character</b>	<b>Modality</b>
	Bachelor's Degree in Human Nutrition and Dietetics	2	COMPULSORY	Attendance-based
	Double bachelor's degree: Degree Physiotherapy and Degree in Human Nutrition and Dietetics	2	COMPULSORY	Attendance-based
<b>Course number of credits (ECTS)</b>	9			
<b>Type of activity, credits, and groups</b>	<b>Activity type</b>	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	<b>Number of credits</b>	1.8	2.7	4.5
	<b>Number of groups</b>	4	3	2
<b>Coordination</b>	PIQUE FERRE, M. TERESA			
<b>Department</b>	FOOD TECHNOLOGY			
<b>Important information on data processing</b>	Consult <a href="#">this link</a> for more information.			
<b>Language</b>	Català			

Teaching staff	E-mail addresses	Credits taught by teacher	Office and hour of attention
PIQUE FERRE, M. TERESA	mariateresa.pique@udl.cat	15,3	
RUBIÓ PIQUÉ, LAURA	laura.rubio@udl.cat	8,1	
TEIXÉ ROIG, JÚLIA	julia.teixe@udl.cat	,9	

## Subject's extra information

La Bromatologia és la ciència dedicada a l'estudi dels aliments, els seus components i les seves característiques. En aquesta assignatura l'alumne adquireix els coneixements sobre les característiques dels diferents grups d'aliments, de les primeres matèries i dels productes elaborats a la indústria alimentària. Aquests aliments s'estudien des de diferents vessants: composició, estructura, propietats, valor nutritiu, aspectes toxicològics, conservació, transformació, etc., amb la finalitat que l'alumne pugui utilitzar aquests coneixements com a eines amb les que aplicar els criteris i recomanacions de la Nutrició i la Dietètica.

## Competences

