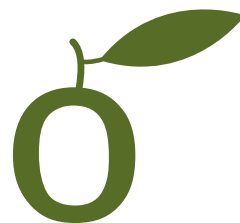


La Universidad de Barcelona (UB) y el Culinary Institute of America (CIA) han creado el Torribera Mediterranean Center (TMC), una iniciativa conjunta dedicada a promocionar la dieta mediterránea, la salud y la innovación culinaria. Esta iniciativa refuerza los puntos fuertes de ambas instituciones educativas en el ámbito de la salud pública y la sostenibilidad mediante la colaboración académica, profesional y empresarial.

El TMC se encuentra en el Campus de la Alimentación de Torribera de la Universidad de Barcelona, en Santa Coloma de Gramenet. Ofrece dos másteres dedicados a la dieta mediterránea y propone un programa sobre el Mediterráneo a los estudiantes de grado del CIA. Los programas académicos del TCM están inspirados en las culturas alimentarias tradicionales de la región del Mediterráneo, y están dirigidos por la UB y el CIA, en colaboración con otras universidades y organizaciones internacionales.



Torribera Mediterranean Center (TMC)

La Masia edificio. Recinto Torribera
Prat de la Riba, 171, 08921
Santa Coloma de Gramenet

www.tmcmediterranean.org

TORRIBERA MEDITERRANEAN CENTER

FOOD | HEALTH
CULINARY INNOVATION

Reunión anual
formativa de dietistas-
nutricionistas,
enfermería y personal
de trabajo de campo
Predimed-Plus

INSA-UB y Campus de la
Alimentación de Torribera (UB)

Servicios alimentarios. Torribera
Mediterranean Center (UB-CIA)



INSA

Institut de Recerca en Nutrició
i Seguretat Alimentària
UNIVERSITAT DE BARCELONA



Minuta

Desayuno/*Coffee break*

Café turco

Infusiones naturales al gusto:
abedul, abeto, manzanilla, menta

Leche de vaca

“leches vegetales”:

Horchata ecológica sin azúcar Bodevici

Avena licuada

Edulcorante: jarabe de pasas negras
sin azúcar añadido

La receta del Dr. Lapointe

Yogur griego

Bayas y frutos del bosque

Cereales para desayuno sin gluten

Bi-coca

Coca de cristal

Tomate

Melocotón paraguayo

Queso feta marinado en aceite de oliva
con especias

Free membrillo!

Pan de nueces

Pulpa de membrillo fresco asado sin azúcar

Cúrcuma

Jarabe de uvas pasas al gusto

Minuta

Mediodía

One size feeds all

Bufet flexitariano con todos los ingredientes
necesarios estructurados por familias de alimentos
para facilitar su identificación y la composición
individual del menú con arreglo a cada Perfil
Alimentario Personal.

Cada comensal selecciona los ingredientes
y gramajes para su receta.

Farináceos

Arroz Venere e integral pilaf, hierbas de Provenza

Alubias del ganxet

Cus cus integral al Raz el Hanout

Lenteja Beluga

Garbanzo castellano

Proteína animal

Huevos escalfados poché

Dados de pechuga de pollo especiada

Sardinillas “olé”

Fruta y verdura

Brotos de ensalada

Tomates cherry

Medallones de calabaza asada

Manzanas nuevas en infusión de romero

Cebolla tierna asada

Grasas saludables

Vinagreta de manzana y orégano

Aceite de oliva virgen en infusión de Raz el Hanout

Queso feta marinado en AOV, infusión provenzal.

(+ lácteo)

Café turco

Infusiones naturales

Agua mineral

Minuta

Tarde/*Coffee break*

Café turco

Infusiones naturales al gusto:
abedul, abeto, manzanilla, menta

Leche de vaca

“leches vegetales”:

Horchata ecológica sin azúcar Bodevici

Avena licuada

Edulcorante: jarabe de pasas negras
sin azúcar añadido.

Refresco isotónico

Agua de mar (0,9%)

Naranja sanguina

Jengibre

Infusión de pieles

Coca de recapte

Masa de coca al aceite de oliva

Pimientos asados

Aceitunas

Sobrasada de cerdo negro mallorquín