



DIRIGIDO A

- Diplomados/graduados en Nutrición Humana y Dietética o Técnico Superior en dietética
- Estudiantes del Grado de Nutrición Humana y Dietética o del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética.
- Otros profesionales sanitarios, cuyo trabajo está relacionado con la prescripción de planes nutricionales y dietas.

OBJETIVOS

Formar al asistente con conocimientos culinarios, tanto en técnicas y variabilidad de alimentos que existen actualmente en el mercado español.

PROGRAMA FORMATIVO

1. Recordatorio de técnicas básicas de cocina.
2. Elaboraciones básicas: caldos, sopas, salsas, cremas, adobos y escabeches.
3. Elaboraciones con verduras.
4. Elaboración de cereales.
5. Elaboraciones con legumbres.
6. Elaboraciones con carnes.
7. Elaboraciones con pescados y marisco.
8. Técnicas de repostería.
9. Cocinas regionales de España.

MODALIDAD ONLINE TUTORIZADO

Modalidad online a través de nuestra Aula Virtual, la plataforma Moodle de Nutrición y Cocina. El alumno dispondrá de un profesor en todo el desarrollo del curso, que resolverá sus dudas a través de los diferentes recursos presentes en el mismo (email, chat, blog, mensajería instantánea) en cualquier momento del día. Duración del curso 30 horas

MODALIDAD ONLINE TUTORIZADO

- Precio del curso: **240€***
- Precio del curso pronto pago: **210€**
- Socios de Asociaciones/estudiantes: **210€**
- Socios de Asociaciones/estudiantes + Pronto pago: **180€**

Plazo de inscripción: hasta el 20 enero. Plazo de inscripción con pronto pago hasta el 10 de enero.

* Posibilidad de que el curso sea bonificado por la FUNDAE. Para empresas tienen otro precio.

CONTACTO

info@nutricionycocina.com - TLF: 911 136 053 / 656 257 326

C/ Juan Álvarez Mendizábal 89, 1º IZQ INT 28008, Madrid.

NUTRICIÓN Y *cocina*