

# Curso de Cocina para Nutricionistas

**Modalidad:** Online

## INTRODUCCIÓN

Los profesores de la dietética y la nutrición en muchas ocasiones se encuentran en situaciones complejas que requieren trucos, consejos y conocimientos de cocina. Nuestro curso lo realizan y tutorizan profesionales de la dietética y nutrición con una amplia experiencia en la cocina profesional enfocado completamente para las necesidades de los dietistas nutricionistas. El curso se realiza en nuestra Aula Virtual, son eminentemente prácticos.

Como objetivo, ampliar los conocimientos en técnicas, elaboraciones básicas de cocina y trucos de cocina. Incrementando los recursos gastronómicos para ayudaros a mejorar vuestras recetas, menús y recomendaciones dietéticas.

## Profesor:

José Ignacio Gil de Sola

Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la UCM, Técnico superior en Dietética y Técnico superior en Cocina. Tiene más de 10 años de experiencia en hostelería y trabajo para varios restaurantes con Estrellas Michelin. Actualmente es Chef Nutricional en nutrición y cocina, además de profesor colaborador de docencia practica en la U.C.M. en la facultad de Medicina y colabora en el desarrollo de una asignatura en la Universidad Europea del Atlántico (Santander).

El alumno dispondrá de un profesor en todo el desarrollo del curso o taller, que resolverá sus dudas a través de los diferentes recursos presentes en el mismo (email, chat, blog, mensajería instantánea) en cualquier momento del día. La atención es personalizada para cada alumno inscrito.

## A QUIEN VA DIRIGIDO

Principalmente a Profesionales de la Dietética y la Nutrición.

## ENSEÑANZA ORIENTADA A LA ACCIÓN.

## Herramientas:

- ✓ EVEA Aula Virtual (a través de Moodle)
- ✓ Tutorías en grupo o individual.

- ✓ Trabajo en grupo.

**Duración:** 20 horas.

**Fecha de inicio:** Por convocatorias.

**Precio por módulo:** 179 €\*  
Descuento para colegiados y asociados

*\*(Forma de pago al final del documento)*

## PROGRAMA DEL CURSO

### ÍNDICE DEL CURSO:

- ✓ Lección 1: Recordatorio de técnicas básicas de cocina.
- ✓ Lección 2: Elaboraciones básicas: caldos, sopas, salsas, cremas, purés.
- ✓ Lección 3: Elaboración verdura.
- ✓ Lección 4: Elaboración de legumbres.
- ✓ Lección 5: Elaboración de carnes.
- ✓ Lección 6: Elaboración de pescados.
- ✓ Lección 7: Elaboración de meriendas y media mañana.
- ✓ Lección 8: Platos para deportistas.
- ✓ Lección 9: Adaptar las recetas para el tupper.
- ✓ Lección 10: Técnicas de repostería.

\* Contenidos adicionales a lo largo del curso.

El alumno dispondrá de un profesor en todo el desarrollo del curso o taller, que resolverá sus dudas a través de los diferentes recursos presentes en el mismo (email, chat, blog, mensajería instantánea) en cualquier momento del día. La atención es personalizada para cada alumno inscrito.

**EVEA TUTORIAL:** Todos nuestros alumnos dispondrán de acceso gratuito a este soporte una vez acabado el curso, para poder consultar dudas y reflexionar sobre la resolución de dudas de otros alumnos. El funcionamiento es muy sencillo: entrando en el aula virtual con el mismo nombre de usuario y contraseña utilizado en el curso, se podrá acceder al apartado denominado " EVEA TUTORIAL COCINA PARA NUTRICIONISTAS "

Superado el curso se enviará Certificado avalado por la Cámara de Comercio Internacional Chambert Trust.

## Forma de pago

El procedimiento para poder empezar a participar en el curso matriculado es el siguiente:

1. Realice el pago mediante transferencia a la cuenta del Banco BBVA (titular Eeva Language Academy): **ES58 0182 0929 7601 0150 2436** (IMPORTANTE: En campo de observaciones/concepto deberá indicar el nombre del alumno y el curso en el que se matricula.)
2. Remítanos el comprobante de la transferencia realizada a [info@evea.es](mailto:info@evea.es), facilitándonos un teléfono de contacto y una cuenta de correo. (Consulte con su banco, muchos permiten enviar esta notificación a través de la banca electrónica e informar de la operación al destinatario mediante mail)
3. Una vez pagado y comprobado, recibirá un correo de bienvenida y las instrucciones para acceder al Aula Virtual de Eeva ([moodle.evea.es](http://moodle.evea.es))
4. Unos días antes del comienzo del curso o taller se recibirá por correo electrónico la guía del alumno y el usuario y contraseña del aula virtual para comenzar a realizar las actividades.