

Curso de especialización Alimentación y cocina vegetariana y vegana

CURSO

2020-2021

PREINSCRIPCIÓN

24/07/20 hasta el 29/10/20

MATRÍCULA

24/07/20 hasta el 29/10/20

IMPORTE MATRÍCULA

540 €

400? hasta el 03 de octubre 2020

EXPEDICIÓN DE TÍTULOS ACADÉMICOS

Se aplicará la tasa vigente en el momento de la expedición del título

LÍMITE DE ALUMNOS

20

TIPO

Curso de especialización

CATEGORÍA/S

Deporte, Salud, Alimentación

CRÉDITOS

10 ECTS

MODALIDAD FORMATIVA

Semipresencial

COORDINACIÓN

Cristian Didier Hernández García

Esther Vives Casterás

659617783

didier.hernandez@udl.cat

ORGANIZACIÓN

Centre de Formació Contínua UdL

C/Jaume II, 71

Campus de Cappont

25001 - Lleida

Tlf: 973703383

Fax: 973703377

formaciocontinua@udl.cat

PRESENTACIÓN

En los últimos años han crecido notablemente los adeptos a una alimentación alternativa, libre de productos de origen animal.

Este tipo de alimentación ofrece múltiples beneficios para la salud, pero sin una buena incorporación y combinación de los diferentes grupos de alimentos pueden presentarse déficits nutricionales y desencadenar así en situaciones patológicas.

En este curso se va a combinar metodología teórica y práctica para que el alumno entienda los conceptos de una alimentación vegetariana y vegana, que combinaciones de alimentos son necesarias para prevenir déficits nutricionales así como las adaptaciones que deben hacerse para las diferentes situaciones y etapas de la vida. A la vez, este curso busca ofrecer al alumno un amplio abanico de recursos en gastronomía vegetariana y vegana.

El curso se complementa con un módulo de tutorías con grupos reducidos (Nutricionistas y otras profesiones), en el que se trabajarán contenidos específicos y adaptados a los objetivos y necesidades personales de cada grupo.

Con la inscripción al curso, el alumno recibirá de forma totalmente gratuita un libro ilustrado con recetas vegetarianas y veganas para deportistas, con información nutricional y detalles específicos de cocina deportiva.

PROGRAMA

Alimentación y cocina vegetariana y vegana

- Materia 1: Introducción a la cocina vegetariana y su relación con la salud
- Materia 2: Nutrición y metodología de la alimentación vegetariana / vegana
- Materia 3: Poniendo en práctica los conceptos
- Materia 4: Tutorías

- **DÍAS Y HORAS EN QUE SE IMPARTE**

Martes de 15 a 20:00

PROFESORADO

Cristian Didier Hernández

Esther Vives Casterás

OTRAS INFORMACIONES

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética

Títulos extranjeros equivalentes de Nutrición Humana y Dietética

Dobles titulaciones que incluya Nutrición humana y dietética

Otros profesionales interesados en cocina y alimentación vegetariana y vegana

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Una vez recibidas todas las preinscripciones se seleccionarán por orden de inscripción.

PERIODO EN QUE SE IMPARTE

Fecha inicio 03/11/20 - Fecha finalización 09/03/21

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Facultad de Medicina Edificio Unidad Docente Anexa al Hospital Arnau de Villanova

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

[imatges](#)

Enlace Web

<https://udlnutriciondeportiva.cat/>