

# Curso de Cocina Vegana

**Modalidad:** Online

## INTRODUCCIÓN

Los cursos se realizan en nuestra Aula Virtual, son eminentemente prácticos y tutorizados por profesores graduados expertos en la materia que atesoran una importante experiencia didáctica.

En este curso los alumnos aprenderán a conocer las técnicas y herramientas de cocina, la creación de fondos y salsas, hierbas y especias para potenciar el nivel organoléptico de los platos, los alimentos utilizados en la cocina vegana, así como subproductos derivados de ellos (texturizados, harina de gluten, agar-agar, xantana,...), todo acompañado de recetas y ejemplos. Con todo ello queremos que el alumno aumente su capacidad y creatividad en la elaboración de sus propias recetas. Realizaremos prácticas de cocina que incluiremos en un canal de YouTube a fin de difundir el conocimiento de la dieta vegana.

## Profesores:

### 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).

### Axel Ceinos Moraza

Graduado en Nutrición Humana y Dietética en la UCM, así como Técnico superior en Dietética. Bloguero y colaborador en otras webs del sector de la nutrición y la gastronomía. Actualmente es asesor nutricional y divulgador en nutrición y cocina, además de profesor colaborador de docencia practica en la U.C.M. en la Facultad de Medicina.

## A QUIEN VA DIRIGIDO

Profesionales de la salud y personas interesadas en conocer el mundo vegano.

## ENSEÑANZA ORIENTADA A LA ACCIÓN.

## Herramientas:

- ✓ Píldora Formativa.
- ✓ EVEA Aula Virtual (a través de Moodle)

- ✓ Tutorías en grupo o individual.
- ✓ Trabajo en grupo.

**Duración:** 40 horas dividido en 2 Módulos independientes de 20h cada uno

**Fecha de inicio:** Por determinar.

**Precio por módulo:** 179 €\*

Descuento para colegiados y asociados

5% de descuento a desempleados

\*(Forma de pago al final del documento)

## PROGRAMA DEL CURSO

### Módulo 1

Lección 1: La cocina y utensilios de trabajo.

Lección 2: Técnicas de cocina.

Lección 3: Hortalizas, Frutas y Verduras.

Lección 4: Legumbres.

### Módulo 2

Lección 5: Nutrientes críticos. Vitamina B12, calcio y vitamina D.

Lección 6 : Nutrientes críticos. Hierro y Zinc.

Lección 7 : Etiquetado para Veganos.

Lección 8 : Implicaciones para la salud y en las distintas etapas de la vida.

\* 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 NUTRICIÓN VEGANA "

### 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 Sabadell (titular Entornos Virtuales de Enseñanza y Aprendizaje): **ES360081-5232-26-0001043208** (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 Evea ([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.