



COCINA CON MICROONDAS PARA D-N

SÁBADO 12 DICIEMBRE 2015

09:30-14:30 Y 16:00-20:00h

Hotel Aloha

Av del Mediterráneo, 74, 12540 Burriana, Castellón.

ROSA GILBERT VIDAL

Técnico Especialista en Hostelería, especialidad Cocina.

Diplomatura Nutrición Humana Y Dietética.

Formadora en Dietistas y Nutrición S.L

OBJETIVOS Y PROGRAMA

COORDINADOR: RAMÓN MORENO

LOS ASISTENTES AL CURSO DEBERAN ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS Y HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA REALIZAR UNA ALIMENTACIÓN MÁS CÓMODA, RÁPIDA Y SALUDABLE, PUDIÉNDOLA TRANSMITIR EFICAZMENTE A TERCERAS PERSONAS

9:30-9:45

INTRODUCCIÓN

9:45-10:00

FUNCIONES DEL HORNO MICROONDAS

10:00-11:00

¿CÓMO FUNCIONA UN MICROONDAS?

11:00-11:30

Pausa para café

11:30-12:00

RECIPIENTES APTOS PARA COCINAR

12:00-12:30

VENTAJAS DE COCINAR CON MICROONDAS

12:30-13:00

MITOS Y VERDADES

13:00-14:30

TIEMPOS DE COCCIÓN

14:30-16:00

PAUSA PARA COMER

(Comida elaborada por la docente, por ello no es necesario traerla, ni buscar restaurante)

16:00-19:30

RECETAS Y ELABORACIONES PARA HORNO MICROONDAS

19:30-20:00

EVALUACIÓN



Cuotas

44,3€: DN colegiados/ asociados desempleados.

59,07€: DN colegiados/ asociados y estudiantes miembros Adinu.

118,13€: DN no colegiados/ asociados o estudiantes no miembros Adinu.

147,67€: Otras profesiones sanitarias.

Dirigido principalmente a Dietistas-Nutricionistas titulados.

Se valorarán individualmente las solicitudes de estudiantes de NHyD y de otras profesiones sanitarias.

Se han solicitado créditos de formación continuada.

Inscripciones: hasta el **miércoles 9 de Diciembre**, aquí:

<http://goo.gl/forms/KxxAU7SEU>