

NUTRICIÓN CLÍNICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA

DIPLOMADO



OBJETIVO GENERAL

Facilitar que el alumno(a), al término del diplomado:

Adquiera los principales conocimientos en nutrición clínica y gastronomía básica, para ser capaz de proporcionar alimentos y platillos que prevengan, traten y mejoren el estado de nutrición del paciente, estableciendo la base de una exitosa terapia nutricional.



DURACIÓN 6 MESES

CADA MÓDULO DURA 1 MES

6 MÓDULOS

CADA MÓDULO CONSTA DE MÍNIMO 4 ACTIVIDADES, LIBROS Y ARTÍCULOS DE LIBRE DESCARGA, ENTRE OTRAS MUCHAS COSAS MÁS!

Módulo

1

BASES DE LA NUTRICIÓN

Módulo

2

GASTRONOMÍA BÁSICA

Módulo

3

ACTUALIDADES EN
NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA

Módulo

4

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

Módulo

5

FUNDAMENTOS EN
NUTRICIÓN CLÍNICA

Módulo

6

DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA:
INTEGRACIÓN NUTRICIÓN
CLÍNICA-GASTRONOMÍA
(NUTRIOGASTRONOMÍA)



¿QUÉ ESPERAS?

RECIBE DIPLOMA DE ALTO VALOR CURRICULAR:

CON UN TOTAL DE:
180 HORAS

AVALADOS POR LA SEC, EL CNES, AC Y EL INS, AC.

¡INSCRÍBETE YA!

