

STUDY TOUR BARCELONA

Lo que necesitas para tener una **visión global** en el mundo de la **nutrición, gastronomía, alimentación y salud.**

¡Visita y conoce instituciones y hospitales españoles!



3 cursos online

De GAN profesional para una formación previa.



3 webinars en directo

Para ir más tranquilo y preparado.



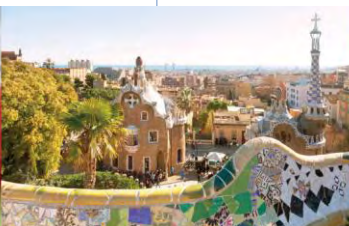
Jornadas en Barcelona o Madrid

1 semana llena de visitas, seminarios, jornadas, eventos, turismo, comida ...



Diploma acreditativo

Como representación de todo tu aprendizaje y trabajo realizado.



ganProfesional



¿Quienes somos?

Más de 20 años

respondiendo a la
necesidad de
interrelacionar y
comunicar tres
campos: **medicina,**
nutrición y
gastronomía.

Nos avalan
+80.000
alumnos
profesionales
sanitarios



Recomienda
nuestros
cursos



Nuestra
acreditación les
sirve para su
carrera
profesional



Les gusta
nuestro
contenido

Creados en 1999 a lo largo de estos años
hemos desarrollando el concepto de la unión
de la **Nutrición** y la **Gastronomía**, yendo a la
vanguardia en esta disciplina y consiguiendo
así, ser el centro de referencia de la
“**Gastronomía nutricional.**”

Nuestra misión

Es contribuir a la difusión de nuestro
conocimiento en Nutrición y Gastronomía,
formando a profesionales y personal sanitario
con el compromiso de coadyuvar a la mejor
calidad de vida de la población en general.

Nuestro equipo

Está formado por expertos de distintas
áreas: médicos, enfermeras, nutriólogos,
dietistas, farmacéuticos/as, chefs, estilistas,
fotógrafos, diseñadores gráficos y expertos
en marketing digital, que nos posibilita crear
proyectos muy amplios.



¿A quién va dirigido?

Estudiantes y egresados de nutrición que quieran profundizar en los conceptos de **nutrición y gastronomía adaptadas a la nutrición clínica y comunitaria.**

Todos aquellos que interesados en conocer las metodologías empleadas en materias de alimentación y nutrición en distintos ámbitos.



Resultados esperados:

Obtienen una **visión global** de los métodos de **organización y gestión de las unidades de nutrición hospitalaria y los servicios de alimentación.**

Tanto en el ámbito hospitalario como comunitario.

Además, aprenderán a crear un **material educativo** muy práctico sobre nutrición y gastronomía para **diferentes patologías** como herramientas diferenciadoras para tu consulta.



Objetivos del programa



Aprender sobre las principales metodologías y estrategias llevadas a cabo tanto en **nutrición clínica como en nutrición comunitaria.**



Proporcionar al asistente las bases para desarrollar **una gastronomía nutricional adaptada a diferentes patologías**, basada en la filosofía de la dieta mediterránea como pilar de dieta saludable.



Poner en contacto al participante con profesionales del **ámbito sanitario**, para poder compartir opiniones y debatir acerca de temas de interés terapéutico.



Mostrar al participante diversos ámbitos de la **gastronomía nutricional: dieta basada en plantas, disfgia, dieta Mediterránea.**

El contenido se basa en tres temas:*

Alimentación basada en plantas | Alimentación en Disfagia | Alimentación Mediterránea

Parte teórica



Se realiza on-line donde se impartirán 3 cursos:

- Abordaje integral de la disfagia y tratamiento nutricional adaptado. 48,5 horas
- La dieta vegetariana. Tipos y su influencia en la salud. 23 horas
- Bases de la dieta mediterránea y perfil proteico. 44,5 horas

Y 3 webinars de 90 minutos cada uno donde se hará puesta en común de los temas y se prepararan las jornadas presenciales.

* Los 3 temas se pueden cambiar si la Universidad lo desea.

Parte práctica



Se realizará en Barcelona y Girona donde se visitará:

- 2 hospitales de referencia.
- 1 centro de atención primaria.
- La Fundación Alicia.
- El Mercado central de Barcelona.

Además, en el centro de GAN se realizarán las siguientes acciones:

1. Talleres de disfagia: donde se aprenderán las diversas texturas.
2. Taller de gastronomía nutricional basado en plantas; donde se utilizaran alimentos nuevos.
3. Taller de Dieta Mediterránea (con cata de vinos y de aceites).
4. Taller de creación de contenidos.
5. Taller materiales didácticos adaptados a los temas explicados.

Parte práctica en BARCELONA

A continuación, os proponemos un programa orientativo.

(de cada uno de ellos se encuentra una breve descripción).

Puede haber cambios provocados por necesidades de los hospitales.

Fecha	Ciudad	Actividad/Visita
Día de llegada	Barcelona	• Llegada a Barcelona – Transfer desde el aeropuerto Check in. • Visita al mercado de la Boqueria (el más famoso de Barcelona) donde aprenderemos los alimentos de la dieta mediterránea y compraremos los necesarios para los talleres en GAN.
Día 1	Barcelona	• Taller de gastronomía nutricional en GAN, donde se enseñará cómo crear materiales didácticos adaptados a los temas explicados. • Visita al Hospital Clínico. • Noche de Tapas.
Día 2	Barcelona	• Jornada en el Hospital de Mataró. • Taller Gastronomía nutricional en Disfagia. Todos los participantes trabajaran las texturas. • Taller de Gastronomía nutricional enfocado en el mundo vegetariano (vegano, flexivegetariano...).
Día 3	Barcelona	• Almuerzo con lo cocinado en el curso, en la playa de Barcelona. • Sesión fotográfica gastronómica para concluir el trabajo de material didáctico.

Día 4	Gerona	• Visita a la Fundación Alicia y comida en Montserrat. • Taller de Dieta Mediterránea, con cata de vinos incluida. • Visita a un Centro de Atención Primaria de Barcelona.
Día 5	Barcelona	• Taller de creación de contenidos y conclusiones de lo aprendido durante toda la formación tanto teórica como práctica.

Los lugares que visitaremos



Hospital de Mataró

Puntero a nivel mundial en Disfagia.



Fundación Alicia

Centro con vocación social, dedicado a la innovación tecnológica en cocina y a la mejora de los hábitos alimentarios.

Hospital Clínic de Barcelona

Es uno de los mejores hospitales de España. Visitaremos el Departamento de Nutrición.



Centro GAN

Ubicado en el tradicional barrio del Ensanche, el centro de Barcelona, y considerado la joya del Modernismo en España.



Fechas de la Formación



3 cursos online

Se inician **2 meses** antes de la llegada a Barcelona



3 webinars en directo

Se realizarán **1 mes** antes de la llegada a Barcelona



Fechas del curso en Barcelona

Del 1 al 7 de junio

Qué incluye



- Transfer desde el aeropuerto al hospedaje
- 6 noches de hotel
- Entrada a todos los eventos
- Alimentación (6 desayunos, 5 almuerzos y la cena de tapas)
- Seminarios, talleres, jornadas, visitas en Hospitales
- Transporte local
- Acompañamiento por un tour leader nutricionista
- Acceso a 3 cursos on-line de **GAN profesional**
- 3 webinars en streaming para preparar cada jornada presencial
- PRECIO: 2560\$ Dólares

No incluye:

- Billete de avión
- Seguro de viaje
- Cenas, excepto la de bienvenida.

Más información:

Mónica Montenegro

667 869 78

monicamontenegro1979@gmail.com



ganProfesional

nutridemy

SCHOOL OF NUTRITION