



Escuela de
COCINA VEGETARIANA
 DE ANA MORENO

PROGRAMA MÁSTER EN COCINA VEGETARIANA DE ANA MORENO - EDICIÓN Nº 20 Del Lunes 16 de Octubre al Sábado 28 de Octubre de 2017

	16-oct-17	17-oct-17	18-oct-17	19-oct-17	20-oct-17	21-oct-17	22-oct-17	23-oct-17	24-oct-17	25-oct-17	26-oct-17	27-oct-17	28-oct-17
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
De 10.30 a 12.00	ANA BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN	ANA TÉCNICAS DE DEPURACIÓN	LILLIPUT GERMINACIÓN	ANA MINDFUL EATING	ANA TÉCNICAS DE PRECOCINA O "MISE EN PLACE"	DAVID SERRATO FILOSOFÍA DE LA SALUD	GEMMA SUPLEMENTACIÓN Y ORTOMOLECULAR	ANA ELABORACIÓN DE DIETAS	MARILYN TÉCNICAS DE COCINA CRUDIVEGANA: PANIFICACIÓN	MARILYN RAW QUESOS	ANA TÉCNICAS DE COCINA SALUDABLE NO CRUDIVEGANA Y TÉCNICAS MIXTAS	ANA COACHING NUTRICIONAL	ANA SALIDAS PROFESIONALES
De 12.15 a 13.45	LUIS USO Y COMPARATIVA DE UTENSILIOS Y ELECTRODOMESTICOS	ANA CLASIFICACIÓN Y COMBINACIÓN DE ALIMENTOS	LILLIPUT GERMINACIÓN	ANA FERMENTACIÓN PRÁCTICA	GEMMA ANATOMIA FISIOLÓGIA BIOQUÍMICA	DAVID SERRATO FILOSOFÍA DE LA SALUD	GEMMA DIETOTERAPIA	ANA TÉCNICAS DE COCINA CRUDIVEGANA: MACERACIÓN	ANA PRÁCTICA DE TÉCNICAS DE COCINA CRUDIVEGANA: PATÉS, SOPAS, CREMAS, ENSALADAS Y PASTA	MARILYN ASESORÍA NUTRICIONAL ENFERMOS CRONICOS	CRISTINA PSICOSOMATICA APLICADA	GABRIELA HERNÁNDEZ EMBARAZO Y NIÑOS SANOS	ANA SALIDAS PROFESIONALES
De 14.00 a 15.30	LUIS TÉCNICAS BÁSICAS DE CORTE	ANA PIRÁMIDE NUTRICIONAL VS PLATO SALUDABLE	ANA FERMENTACIÓN	ANA FERMENTACIÓN PRÁCTICA	GEMMA BROMATOLOGIA	DAVID SERRATO FILOSOFÍA DE LA SALUD	GEMMA DIETOTERAPIA	ANA TÉCNICAS DE COCINA CRUDIVEGANA: PATÉS, SOPAS, CREMAS, ENSALADAS Y PASTA	ANA PRÁCTICA DE TÉCNICAS DE COCINA CRUDIVEGANA: PATÉS, SOPAS, CREMAS, ENSALADAS Y PASTA	MARILYN FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE REPOSTERIA CRUDIVEGANA	MARILYN FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE CHOCOLATE CRUDIVEGANOS	GABRIELA HERNÁNDEZ ADAPTAR EL APRENDIZAJE DEL MASTER A LA VIDA REAL	ANA TRABAJO FINAL GUIADO DE GRADUACIÓN + CEREMONIA DE GRADUACIÓN