



Escuela de  
**COCINA VEGETARIANA**  
 DE ANA MORENO

**PROGRAMA MÁSTER EN COCINA VEGETARIANA DE ANA MORENO - EDICIÓN Nº 21 Del Lunes 12 al Sábado 24 de Febrero de 2018**

	12-feb-18	13-feb-18	14-feb-18	15-feb-18	16-feb-18	17-feb-18	18-feb-18	19-feb-18	20-feb-18	21-feb-18	22-feb-18	23-feb-18	24-feb-18
	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 CRUVEGANA: PANIFICACIÓN	MARILYN RAW QUESOS	ANA TÉCNICAS DE COCINA SALUDABLE NO CRUVEGANA Y TÉCNICAS MIXTAS	ANA COACHING NUTRICIONAL	ANA SALIDAS PROFESIONALES
De 12.15 a 13.45	ANA SELECCIÓN DE UTENSILIOS Y ELECTRODOMESTICOS	ANA CLASIFICACIÓN Y COMBINACIÓN DE ALIMENTOS	LILLIPUT GERMINACIÓN	ANA FERMENTACIÓN PRÁCTICA	GEMMA ANATOMIA FISIOLÓGICA BIOQUÍMICA	DAVID SERRATO FILOSOFÍA DE LA SALUD	GEMMA DIETOTERAPIA	ANA TÉCNICAS DE COCINA CRUVEGANA: MACERACIÓN	ANA PRÁCTICA DE TÉCNICAS DE COCINA CRUVEGANA: PATÉS, SOPAS, CREMAS, ENSALADAS Y PASTA	MARILYN ASESORÍA NUTRICIONAL ENFERMOS CRONICOS	CRISTINA PSICOSOMÁTICA APLICADA	GABRIELA HERNÁNDEZ EMBARAZO Y NIÑOS SANOS	ANA SALIDAS PROFESIONALES
De 14.00 a 15.30	ANA TÉCNICAS BÁSICAS DE CORTE	ANA PIRÁMIDE NUTRICIONAL VS PLATO SALUDABLE	ANA FERMENTACIÓN	ANA FERMENTACIÓN PRÁCTICA	GEMMA BROMATOLOGÍA	DAVID SERRATO FILOSOFÍA DE LA SALUD	GEMMA DIETOTERAPIA	ANA TÉCNICAS DE COCINA CRUVEGANA: PATÉS, SOPAS, CREMAS, ENSALADAS Y PASTA	ANA PRÁCTICA DE TÉCNICAS DE COCINA CRUVEGANA: PATÉS, SOPAS, CREMAS, ENSALADAS Y PASTA	MARILYN FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE REPOSTERÍA CRUVEGANA	MARILYN FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE CHOCOLATE CRUVEGANOS	GABRIELA HERNÁNDEZ ADAPTAR EL APRENDIZAJE DEL MASTER A LA VIDA REAL	ANA TRABAJO FINAL GUIADO DE GRADUACIÓN + CEREMONIA DE GRADUACIÓN