

# IV CURSO EXPERTO UNIVERSITARIO EN FUDAMENTOS BÁSICOS DE LA GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XXI.

UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO

## MODULO II

1	<b>Alimentación y nutrición. Dieta saludable</b>	José Manuel Ávila	11/1/18
2	<b>Educación nutricional. Salud Pública</b>	José Manuel Ávila	18/1/18
3	<b>Fisiología del gusto, olfato y vista.</b>	Juan José Montoya	25/1/18
	<b>Fisiología digestiva</b>	Luis Monge	25/1/18
4	<b>Tecnología culinaria y nutrición. Mitos y errores en la alimentación</b>	Emma Ruiz	1/2/18
5	<b>Alimentos Funcionales. Cronobiología y Nutrigenómica. Alimentación en el siglo XXI. ¿Es posible la Dieta Mediterránea?</b>	José Manuel Ávila	8/2/18
	<b>Teoría prácticas</b>	Paula Rodríguez	8/2/18
6	<b>Prácticas: TCA y valoración de menús, TCA Y Valoración de menús</b>	Paula Rodríguez	15/2/18
7	<b>Alergias e Intolerancia. Etiquetado de alimentos</b>	Teresa Valero	22/2/18
8	<b>Enfermedades relacionadas con la alimentación</b>	Mar Ruperto	1/3/18
	<b>Interacción Dieta-Fármacos</b>	Fátima Vega	1/3/18

IV CURSO EXPERTO UNIVERSITARIO EN FUDAMENTOS BÁSICOS DE LA GASTRONOMÍA EN EL SIGLO XXI.

UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO

**MODULO II**

9	<b>Alimentación, Actividad Física y Deporte</b>	Marcela González Gross	8/3/18
	<b>Obesidad como núcleo central de la enfermedad</b>	Juan José Montoya	8/3/18