



AADYND

Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas

Viamonte 1328, Piso 7º, Of. 25 - Capital Federal - CP C1053ACB - Buenos Aires - Argentina - Tel: (011) 4374-3090 / (011) 4374-3301

ALIMENTOS Y NUEVAS TENDENCIAS

| | |
|----------------------------------|--|
| Fecha | Inicio: 02/09/21 - Finalización: 21/10/21 |
| Duración | 8 semanas |
| Horas de capacitación | 30 horas |
| Destinado a | Licenciados/as en Nutrición, estudiantes de la Lic. en Nutrición, Profesionales Gastronómicos/as, Lic. en Tecnología de los Alimentos, Ingenieros/as en Alimentos, o profesiones relacionadas a la producción de alimentos. |
| Coordinación | Nombre Coordinador Docente Dana Z. Watson Lic. en Nutrición Profesora e investigadora universitaria Asesora gastronómica e industria alimentaria |
| Objetivos del curso | Actualizar contenidos relacionados a alimentos Adquirir conocimientos vinculados a las nuevas tendencias existentes a nivel industrial, gastronómico y de desarrollo, de materias primas, procesos y productos alimentarios |
| Estructura del curso | <ul style="list-style-type: none">o Dictado de clases virtuales sincrónicas y asincrónicas (foro).o Las clases virtuales sincrónicas se dictarán los días 2, 16 y 30/9 y 14/10 a través de la plataforma Zoom, de carácter opcional.o Las clases quedarán grabadas y se compartirán en el CAMPUS AADYND. El/la cursante podrá visualizarlas en cualquier horario.o El material didáctico, guía de estudio y material de lectura obligatoria u optativa se gestionará a través de la plataforma AADYND. Adicionalmente, se habilitará un foro de consultas y discusión. |
| Requisitos de aprobación. | Se podrá optar por certificado de asistencia o por certificado de aprobación. Para esta última opción, se deberá presentar un trabajo final breve presentando un desarrollo de producto relacionado a los temas vistos en el curso. |

| | 1 PAGO | PAGO EN CUOTAS | |
|------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Aranceles | Socio AADYND (*) | \$5500 | 2 cuotas de \$3300 c/u |
| | Socios FAGRAN | \$6000 | 2 cuotas de \$3600 c/u |
| | Profesionales No Socio | \$6500 | 2 cuotas de \$3900 c/u |



AADYND

Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas

Viamonte 1328, Piso 7º, Of. 25 - Capital Federal - CP C1053ACB - Buenos Aires - Argentina - Tel: (011) 4374-3090 / (011) 4374-3301

| | | |
|------------------------------|---------------|-----------------------------------|
| Estudiantes Socios | \$4500 | 2 cuotas de \$2700 c/u |
| Estudiantes No Socios | \$5500 | 2 cuotas de \$3300 c/u |
| Extranjeros (**) | USD 50 | |

(*) Para gozar del arancel preferencial para socios es necesario tener tres meses de antigüedad como socio.

(**) Si se inscriben 2 o más personas, juntas USD 40

Medios de pago:

- Pago a distancia en Banco Galicia: para abonar a distancia debe realizarse el depósito correspondiente en cualquier sucursal del Banco Galicia en la "Cuenta Corriente Especial" a nombre de AADYND, N° 9750468-3005-7. Enviar el comprobante por fax o mail a aadynd@aadynd.org.ar aclarando su nombre, apellido y número de socio si corresponde.
- Transferencia bancaria. A la cuenta "Cuenta Corriente Especial" a nombre de AADYND, N° 9750468-3005-7 DEL Banco Galicia desde cualquier banco, para lo cual informamos nuestro N° de CUIT: 30-65741337-9 Y CBU:0070005430009750468370. Enviar el comprobante por fax o mail a aadynd@aadynd.org.ar aclarando su nombre, apellido y número de socio si corresponde. Para mayor información, comunicarse con Secretaría: aadynd@aadynd.org.ar

**Temario
desarrollado**

MÓDULO 1: Generalidades. Aspectos físicos y químicos de los alimentos. Aspectos sensoriales.

MÓDULO 2: Gastronomía. Gastrofísica. Neurogastronomía. PANCS y flores comestibles. Gastronomía "nota a nota". Gastronomía hospitalaria. Tendencias actuales. Gastronomía en Argentina.

MÓDULO 3: Industria alimentaria. Desarrollo de producto. Comunicación. Envases y sustentabilidad. Etiquetado.

MÓDULO 4: Nuevas tendencias. Entomofagia. Proteínas alternativas. Alimentos impresos en 3D. Envases comestibles.