



www.nutrition2014.org

III WORLD CONGRESS OF PUBLIC HEALTH NUTRITION
II LATIN AMERICAN CONGRESS OF COMMUNITY NUTRITION
X CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA
DE NUTRICIÓN COMUNITARIA (SENC)

PUBLIC HEALTH NUTRITION: THE CORE OF INTERNATIONAL COOPERATION FOR DEVELOPMENT

Domingo 9 de noviembre de 2014 · de 15:00 a 17:30 · Idioma: Español · Precio: 50€ (Plazas limitadas)

PRE-CONGRESS WORKSHOP

TALLER DE COCINA PARA PATOLOGÍAS CARDIOVASCULARES. CÓMO COMBINAR NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA

Geles Duch

Co-Fundadora y responsable del Área de Nutrición del grupo GAN (Grupo de Apoyo Nutricional)

[Registro Online](#)

✓ Objetivo

Aprender a asesorar a los pacientes para cocinar y comer sano. Modificar hábitos alimentarios de la población que lo necesite en función de las patologías que presente.

✓ Metodología

Sesión práctica para poner en práctica los conocimientos de nutrición.

Un cocinero especializado en dieta terapia cocinará diferentes recetas que ayudarán al profesional a evitar la trasgresión de la dieta por parte del paciente.

Los asistentes podrán probar todas las recetas.



www.nutrition2014.org

III WORLD CONGRESS OF PUBLIC HEALTH NUTRITION
II LATIN AMERICAN CONGRESS OF COMMUNITY NUTRITION
X CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA
DE NUTRICIÓN COMUNITARIA (SENC)

PUBLIC HEALTH NUTRITION: THE CORE OF INTERNATIONAL COOPERATION FOR DEVELOPMENT

✓ Programa

Dieta cardiosaludable: - Aliños y salsas sin sal - Cocción de alimentos con un mínimo de grasa y un máximo sabor

Recetas: - Vinagreta de naranja y menta - Vinagreta de piñones - Salsa agri dulce picante
- Aliño France - Berenjenas mediterráneas

Parte práctica: Sustituciones, cambios de alimentos.

Como sustituir platos tradicionales ricos en grasas por otros similares pero con menos aporte de grasa y calorías

Recetas: - Lazos con soja - Calabacines rellenos - Mousse de chocolate II

✓ Curriculum



Geles Duch Canals

Co-Fundadora y responsable del Área de Nutrición del grupo GAN (Grupo de Apoyo Nutricional), dedicado a mejorar los hábitos alimentarios de la población mediante la combinación de la nutrición y la gastronomía., creando la gastronomía nutricional. Dedicó parte de su trabajo al desarrollo del concepto de gastronomía nutricional en diferentes patologías como: Oncología, Nefrología, Diabetes, EII, Dislipidemias, Obesidad, Disfagia...

Es miembro y colaboradora de SENC, AEDN, SEN, SENPE, SED. Es ponente habitual de diversos congresos de estas sociedades así como de GANEPAO (Sao Paulo) Felanpe (2005, 2008, 2010, 2012), Congreso Europeo de Disfagia (2012), Slago (Chile 2013) Imparte cursos en diversas universidades tanto en España como en Latinoamérica (UNLA (Morelia) Universidad Católica de Santiago de Chile, UDD (Santiago de Chile),

Junto con Cristina Duch ha escrito el libro "Quiero más" de Alimentación infantil.