



elmundoecologico.es
LA ACTUALIDAD DE LA ECONOMÍA SOSTENIBLE

El Mundo Ecológico

Inicio [Entrevista Podcast](#) Aprender a alimentarse practicando la biococina

Aprender a alimentarse practicando la biococina

Por [Redacción / El Mundo Ecológico](#) -
25 septiembre, 2015

**EL SENTIDO
DEL GUSTO**
AULA DE BIOCOCCINA
curso avanzado de biococina y nutrición aplicada

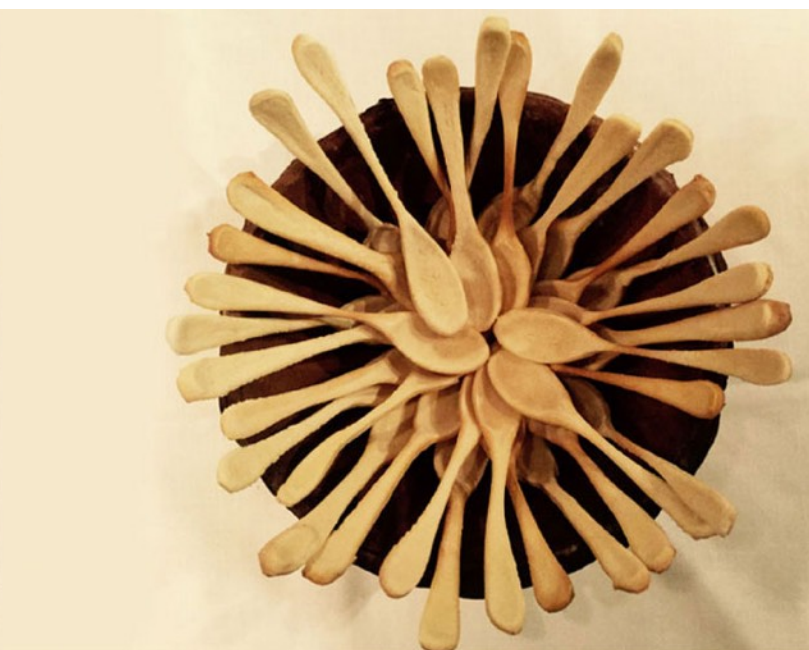
ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN
HASTA EL 20 NOVIEMBRE 2015

APRENDE LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS SALUDABLES
CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO Y PARTICIPATIVO
INCLUYE DESAYUNO Y COMIDA REALIZADO

Información:
auladebiococina@vanessalosada.com **tel: 620788763**
www.vanessalosada.com www.philippusthuban.com

PHILIPPUS - THUBAN
MasterCentro de la Red Philippus - RCU

REAL CENTRO
UNIVERSITARIO
Español
Master Cooking
PROGRAMA PHILIPPUS



Vanessa Losada convoca un curso avanzado para “gourmetizar” la comida sana

Aula de Biococina “El Sentido del Gusto” es un nuevo modelo de escuela de cocina ecológica. Partiendo de una manera diferente de hacer cocina sana, con un compromiso ético y vinculados a las nuevas

tendencias gastronómicas, Vanessa Losada construye un nuevo concepto de biococina y alimentación “más creativa, consciente, integrada, saludable, sostenible y por supuesto exquisita en todas sus formas”.



EL SENTIDO DEL GUSTO

AULA DE BIOCOCCINA

curso avanzado de biococina y nutrición aplicada

**ABIERTO EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN
HASTA EL 20 NOVIEMBRE 2015**

APRENDE LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS SALUDABLES
CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO Y PARTICIPATIVO
INCLUYE DESAYUNO Y COMIDA REALIZADO

Información:
auladebiococina@vanessalosada.com **telf: 620788763**
www.vanessalosada.com www.philippusthuban.com

 **PHILIPPUS - THUBAN**
MasterCentro de la Red Philippus - RCU

 **CONASI.eu**
viva la cocina natural

 **BIOMUNDO**

 **PORTOMUÑOS**

 **REAL CENTRO
UNIVERSITARIO**
*Escorial
María Cristina*
PROGRAMA PHILIPPUS

Losada, “ecofood & eating designer”, ha desarrollado un curso cuyo objetivo es dotar al alumno de los conocimientos necesarios para el manejo de diferentes cocinas saludables y poder, a partir de aquí, gourmetizar la cocina sana y hacer de ella una cocina atractiva, sabrosa y placentera.

El “[Curso avanzado de biococina y nutrición aplicada](#)” está especialmente dirigido a personas que busquen nuevas salidas profesionales, estudiantes y profesionales de la salud, nutrición, herbodietética, dietoterapia, naturopatía, estudiantes de formación profesional, profesionales de la hostelería, cocineros y chefs que deseen comprender la relación entre la salud y la alimentación, aprendiendo nuevas técnicas y conceptos creativos entorno a biococina ecológica; y capacitarse en técnicas y métodos prácticos de cocina alternativos como salida o aplicación profesional.

Se trata de un curso teórico-práctico de un sábado al mes de 9h a 19h durante 9 meses, comenzando en noviembre 2015 y finalizando en julio 2016.

El Mundo Ecológico