

CURSO ACADÉMICO 2024-2025

Curso de Formación Continua de Corta duración

Nutrición, Dietética y Vegetarianismo

CALENDARIO ACADÉMICO DE 2025

SEGUNDO SEMESTRE

Profesores:	Palabra clave	Asignaturas:
Cristina Blanco	Nutrición	“Nutrición y Dietética, vegetarianismo”
María Ángeles Martín Cabrejas	Legumbres	Alimentos de origen vegetal en la nutrición: Legumbres.

Nombre y código asignatural: *Nutrición, Dietética y Vegetarianismo (12 h)*

Aula: 209 módulo 0 de la Facultad de Ciencias

SEMANA-1, DEL 27 DE ENERO AL 31 DE ENERO

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16.00-17.00	FIESTA				Nutrición
17.00-18.00					Nutrición
18.00-19.00					Nutrición

SEMANA-2, DEL 3 AL 7 DE FEBRERO

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16.00-17.00					Las legumbres
17.00-18.00					Las Legumbres
18.00-19.00					Las Legumbres

SEMANA-1, DEL 10 DE FEBRERO AL 14 DE FEBRERO

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16.00-17.00					Nutrición
17.00-18.00					Nutrición
18.00-19.00					Nutrición

SEMANA-1, DEL 17 DE FEBRERO AL 21 DE FEBRERO

HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
16.00-17.00					Nutrición
17.00-18.00					Nutrición
18.00-19.00					Nutrición

Curso de Formación Continua de Corta duración

Nutrición, Dietética y Vegetarianismo

Reseñas de los profesores de los cursos de formación docente.

Cristina Blanco Llamero. Nutricionista y Doctora Cum Laude Internacional en Ciencias de la Alimentación por la Universidad Autónoma de Madrid. Sus líneas de investigación se enfocan en la nutrición y la salud a través del trabajo con nuevos alimentos e ingredientes bioactivos provenientes de fuentes sostenibles alternativas. Cuenta con amplia experiencia en nutrición clínica tras su paso por centros de prestigio como la Clínica Universidad de Navarra. Actualmente, trabaja como Profesora y Responsable de Calidad en el Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Francisco de Vitoria, además, continúa sus investigaciones en la Universidad Autónoma de Madrid como investigadora postdoctoral colaboradora.

María Ángeles Martín Cabrejas. Catedrática en el departamento de Química Agrícola y Bromatología de la UAM. Su trayectoria investigadora se inserta dentro de la ciencia y tecnología de alimentos de origen vegetal, y, más particularmente, en el estudio de los compuestos bioactivos presentes en los alimentos, desde distintas perspectivas: calidad organoléptica y nutricional, tecnologías de procesado y conservación, sostenibilidad, y efectos en la salud. Especialista en legumbres y autora del libro: Legumes: Nutritional Quality, Processing and Potential Health Benefits (Ed Royal Society of Chemistry, 2019). Realizó diversas estancias pre- y postdoctoral en el Institute of Food Research (Norwich, UK), The Rowett Institute (Aberdeen, Escocia) y Karlsruher Institut für Technologie (Karlsruhe, Alemania). Ha publicado más de 120 artículos científicos en revistas internacionales. Ha sido investigadora responsable de numerosos proyectos competitivos de investigación, así como de contratos de transferencia con empresas del sector alimentario, dirigiendo hasta la fecha 10 tesis doctorales. Revisora de proyectos de I+D+i para entidades públicas y privadas y colaboradora con la Agencia Estatal de Investigación (AEI).