

CURSO ONLINE

Cocina Saludable Profesional

Profesionalízate en cocina saludable. Recetario argentino moderno, técnicas, necesidades especiales y emprendimiento gastronómico real.

100% online

Acceso inmediato

30 lecciones

6 unidades

Certificado verificable

Comer bien sin perder identidad argentina. Este curso te capacita en cocina saludable profesional: técnicas, recetario adaptado al gusto local, atención de necesidades especiales (diabetes, celiaquía, hipertensión, vegetarianismo) y emprendimiento gastronómico con marco AFIP/ANMAT/ARCA. Vas a salir capaz de cocinar...

¿Qué vas a aprender?

- ✓ Aplicar fundamentos nutricionales según las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).
- ✓ Dominar técnicas de cocción saludable: vapor, horno, plancha, papillote, sin frituras.
- ✓ Adaptar recetas argentinas tradicionales a versiones más saludables.
- ✓ Diseñar menús para necesidades especiales: diabetes, celiaquía, hipertensión, vegetariano/vegano.
- ✓ Aplicar reglas de bromatología, ANMAT, Código Alimentario Argentino, SENASA.
- ✓ Calcular costos en pesos y márgenes de un emprendimiento gastronómico.
- ✓ Inscribirte como monotributista y formalizar el emprendimiento (ARCA/AFIP).
- ✓ Comercializar viandas, catering o servicios saludables en CABA y otras ciudades.

INVERSIÓN

\$200.000 ARS6 cuotas sin interés de **\$33.333**

Todas las semanas hay promos: mirá el precio vigente en loopian.ar o consultá por WhatsApp.

Inscríbete ahora

loopian.ar/curso/cocina-saludable-profesional

Contenido del curso

1

Fundamentos de Nutrición y Alimentación Consciente

El alumno construye las bases científicas para entender qué hace que un alimento sea saludable,...

5 lecciones

2

Técnicas de Cocina Saludable

El alumno pasa de la teoría a la práctica: métodos de cocción, cortes, salsas, sustituciones y...

5 lecciones

3

Recetario Práctico Integral

Unidad 100% práctica organizada por momento del día. Cada lección incluye múltiples recetas...

6 lecciones

4

Alimentación para Necesidades Especiales

Cocina saludable adaptada a requerimientos específicos: deportistas, control de peso, intolerancias,...

5 lecciones

5

Emprendimiento Gastronómico Saludable

Todo lo que necesitás para transformar tus habilidades de cocina saludable en un emprendimiento...

5 lecciones

6

Proyecto Final Integrador

El alumno integra todo lo aprendido en un proyecto real que funciona como portfolio y base para su...

4 lecciones

¿Para quién es este curso?

Personas que quieren mejorar su alimentación

- Apuntan a salud familiar
- Quieren cocinar rico y saludable

Aspirantes a emprendedores gastronómicos

- Quieren vender viandas, eventos o catering
- Necesitan marco normativo AFIP/ANMAT/ARCA

Profesionales reconvirtiendo

- Vienen de otros rubros gastronómicos
- Quieren especializarse en saludable

Cocineros particulares

- Trabajan para familias
- Quieren ampliar oferta a saludable

Qué necesitás para empezar

- ✓ Acceso a una cocina con utensilios básicos
- ✓ Capacidad de comprar ingredientes para practicar
- ✓ Computadora o smartphone con internet
- ✓ Disposición a registrar recetas y resultados
- ✓ Pasión por cocinar



Inscríbete hoy - Acceso inmediato

loopian.ar/curso/cocina-saludable-profesional

loopian