

ganProfesional

02 AL 06 NOVIEMBRE 2026

## DIPLOMADO EN DIETA MEDITERRÁNEA EN BARCELONA (España)



### Cinco días para vivir la nutrición, la gastronomía y la salud desde una visión mediterránea

#### ¿Por qué participar?

- Profundiza en el vínculo entre nutrición, gastronomía y salud desde una perspectiva aplicada.
- Aprende herramientas prácticas de gastronomía nutricional para adaptar la alimentación a distintas patologías y situaciones clínicas.
- Conoce de primera mano instituciones sanitarias, proyectos innovadores y espacios vinculados a la alimentación en Barcelona.
- Participa en talleres prácticos sobre dieta mediterránea, alimentación vegetariana y disfagia.
- Vive una experiencia académica internacional en España, combinando formación, visitas profesionales y cultura mediterránea.

#### ¿A quién va dirigido?

Programa dirigido a estudiantes y egresados de nutrición que quieran ampliar su visión sobre nutrición clínica, gastronomía nutricional y alimentación aplicada a la salud.

#### ¿Quiénes somos?

ganProfesional

Nació en Barcelona en 1999 como una iniciativa pionera en formación aplicada que integra conocimiento científico, educativo y gastronómico. Hoy colabora con universidades de Latinoamérica y Europa en programas internacionales a medida, transformando el aprendizaje académico en experiencias prácticas con rigor y una sólida red de expertos locales.

#### Aprendizaje aplicado en contextos reales

Cursos online, talleres y visitas para llevar la dieta mediterránea, la disfagia y la alimentación vegetariana a la práctica profesional.

#### Formato del curso

- **5 días:** del 02 al 06 de noviembre 2026
- **3 cursos online previos** en plataforma GanProfesional
- **3 webinars sincrónicos** para preparar la experiencia profesional
- **Formación presencial** en Barcelona
- **Idioma:** español
- **Diploma acreditativo** al finalizar el programa



## Programa formativo

El programa combina una preparación online previa con una estancia presencial en Barcelona, pensada para conectar la teoría con la práctica profesional.

### Formación online previa:

Antes de viajar a Barcelona, los alumnos realizarán **3 cursos online** en la plataforma GAN Profesional:

- **Abordaje integral de la disfagia y tratamiento nutricional adaptado.**
- **La dieta vegetariana: tipos e influencia en la salud.**
- **Bases de la dieta mediterránea y perfil proteico**

Además, **3 webinars sincrónicos** para ampliar contenidos, resolver dudas y preparar las jornadas presenciales.



### Visitas culturales

Barcelona también forma parte del aprendizaje:

- Mercados y gastronomía mediterránea.
- Arquitectura modernista y obras de Gaudí.
- Experiencias culturales vinculadas al estilo de vida mediterráneo.



¡Visita la web del programa!



Escanea el código y podrás ver algunos testimonios



Consulta opciones de alojamiento recomendadas.

### Semana presencial en Barcelona:

Durante la estancia en Barcelona, los alumnos participarán en visitas, talleres y experiencias aplicadas relacionadas con los contenidos del diplomado:

- **Nutrición clínica y disfagia:** Jornada especializada y taller práctico de gastronomía nutricional adaptada.
- **Dieta mediterránea en la práctica:** Talleres y experiencias gastronómicas para entender el modelo mediterráneo desde la salud, la cocina y el entorno local.
- **Alimentación vegetariana:** Taller práctico sobre planificación, adaptación culinaria y aplicación profesional.
- **Instituciones y espacios de referencia:** Visitas a centros como Hospital de Mataró, Fundación Alcía, Mercabarna y Centro GAN.
- **Material didáctico y plan de acción:** Actividades para transformar lo aprendido en recursos útiles para consulta, docencia o divulgación.

### Qué incluye:

- Formación online previa
- Semana presencial: seminarios, talleres, jornadas, visitas y entrada a eventos
- Transfer aeropuerto-alojamiento y transporte local del programa
- Comidas durante las jornadas
- Acompañamiento por tour leader nutricionista
- Diploma acreditativo

### No incluye

Billete de avión | Hotel | Seguro de viaje | Desayunos y cenas

**Precio: 1.870€**

Para más información:

Mónica Montenegro

+507 6678-6978

info@gan-bcn.com

Luz Pérez

+52 1 81 1908 0200

info@gan-bcn.com



#### ¡IMPORTANTE:

Las actividades aquí descritas podrán cambiar sin previo aviso.



@ganprofesional



www.ganprofesional.com