



Formació

Curs 2019-2020	Tècnica Superior en Dietètica IFPS Roger de Llúria (Barcelona)
Curs 2007-2008	Màster en Gastronomia i Comunicació Universitat de Vic
Curs 2004-2007	Graduada en naturopatia Dietètica, nutrició, homeopatia, fitoterapia...
Curs 1995-1998	Llicenciada en direcció hotelera (EURHODIP) per l'“Escola Superior D' Hostalería de Catalunya” i per l' “Universitat Autònoma de Barcelona”
Curs 1992-1995	Tècnica professional en sala, cuina i recepció a l'“Escola de Restauració i Hostalats de Barcelona”

Estudis complementaris

Març 2023	Interpretació d'analítiques per a professionals Carlos González, OSANA i ETS EL QUE MENGES
Maig 2022	Enfermetats inflamatòries intestinals Marc Vergés, ETS EL QUE MENGES
Gener 2022	Medicina culinària FUNDACIÓ ALICIA
Novembre 2021	Experta en digestives EXPERTO NUTRICIÓN
Octubre 2021	Curs, microbiota i sistema immunitari OSANA
Setembre 2021	Curs d'alimentació baixa en FODMAP Nutridigestivas

Setembre 2021 **Protocol autoinmune**
Glenn Clots, ETS EL QUE MENGES

Juliol 2020 **Curs d'interpretació d'analítiques**
IRPS Roger de Llúria

Experiència professional

Actualment
Gener 2020 **DIETISTA**
Reeducació alimentaria, canvi d'hàbits alimentaris i orientació per a plans familiars. Patologia digestiva. Salut hormonal femenina. Divulgació hàbits saludables i impartició de tallers de cuina.

Actualment
Gener 2015 **TALLERS DE CUINA**
Impartició de tallers de cuina per a nens. Durant el curs en format d'extraescolar, i monogràfics durant les vacances escolars.
Impartició de tallers de cuina per adults.

Actualment
Juny 2022 **DIETISTA, ÀMBIT ESCOLA**
Elaboració dels menús de 9 centres educatius.

Desembre 2022
Gener 2020 **DIETISTA, GINAC**
Dietista al centre d'estètica GINAC (Badalona).

Experiència professional relacionada amb l'educació

Octubre 2019 **INSTITUT LA RIERA (Badalona)**
Impartició de classes de nutrició i cuina (2º ESO)

Maig 2007 **ESPRI, Escola Superior de Protocol i Relacions Institucionals**
Impartició de classes d'organització d'esdeveniments als alumnes del primer curs.

Any 2006 **ESCOLA DE PRIMARIA "PROGRÉS", Badalona**
Disseny del curs d'activitats extraescolars relacionades amb la cuina i la nutrició per a alumnes de 3 a 10 anys.

Juliol 2004 **ASSOCIACIÓ CATALANA DE L'ESPLAI, Barcelona**
Monitora de cuina durant els campaments d'estiu

Set. – Dec. 96 **CONSELL COMARCAL DEL RIPOLLÈS, Ripoll**
Professora de formació ocupacional (hosteleria)
Impartició a un grup d'alumnes amb edats compreses entre els 16-20 anys, sobre temes de pràctiques de cuina, sala, nutrició, dietètica i hàbits alimentaris.