



Aída Forner Mira

Aída es Técnico Superior en Dietética por el I.E.S. Federica Montseny de Burjassot (Valencia) Su formación le permite asesorar en cuestiones de nutrición tanto a individuos sanos como a individuos enfermos que necesiten modificar, por razón de su enfermedad, su dieta habitual.

Con la inquietud y pasión de alguien que ama su profesión, fue investigando y acercándose a otras alternativas complementarias dentro de la Dietética. Se formó en la Escuela de Montse Bradford en Barcelona, realizando el curso de Teacher's training de cocina energética-macrobiótica, lo que le ayuda a aprovechar diferentes técnicas de cocina y enfoques de tratamiento individualizados para una alimentación vegetariana, vegana o macrobiótica. Dada su formación complementaria en Hostelería y pastelería, está perfectamente capacitada para orientar y asesorar, sobre qué alimentos comprar, dónde comprar y cómo elaborarlos para conseguir un mejor y más variado aporte de nutrientes, atendiendo a las características, gustos y preferencias de cada persona.

Actualmente está realizando un curso de Dietoterapia, con enfoque holístico, en el Instituto Roger de Lluria (Barcelona) impartido por Lucia Redondo.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- 2016 - 2017. Realizando Curso de Dietoterapia (holística). Instituto Roger de Lluria. Barcelona
- 2012 – 2014. Técnico Superior en diétetica y nutrición. IES Federica Montseny. Burjasot.
- 2010 – 2012. Curso teacher's training de cocina energética. Escuela Montse Bradford. Barcelona.
- 2009 – 2010. Curso de iniciación a la cocina energética. Escuela Montse Bradford. Barcelona.
- 2005. Curso de Adaptación Pedagógica (C.A.P.). Universidad Politécnica de Valencia.
- 1998 – 2002. Grado Superior en Pastelería. Gremio provincial de Barcelona.
- 1994 - 1998. Técnico Superior en Hostelería, especialidad cocina. IFP Costa de Azahar. Castellón.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- 2014 – 2017. PROCESO TERAPEUTICO, Valencia. Dietista (ejerciendo en actualidad).
- 2004 - 2016. CONTALABOR S.L. Valencia. Cocinera en el CP Humanista Mariner.
- 2004. PALADART ENGLOBA. Valencia. Repostera
- 2002 – 2003. Pastelería bombonería francesa LAMBERT. Valencia.
- 2000 – 2001. Restaurante EL TIMÓN. Oropesa. Repostera.
- 2000. Pastelería IDAL. Alginet. Ayudante de Pastelería.
- 1999 – 1997. Restaurante EL TIMÓN. Oropesa. Jefa de Sala. Cocinera. Entremetier – arroces.