



# CRISTINA BOCHONS



**DIETISTA** Especializada en nutrición clínica vegetariana

Calle Lepanto N°1A, P<sup>a</sup> G, LA POBLA DE VALLBONA  
C.P. 46185 (VALENCIA)

## CONTACTO



**Teléfono**  
651 318 660



**Email**  
cristinabocho@gmail.com



**Web**  
www.laltracuina.com

## ESTUDIOS

- 2018 (96 horas de formación - 10,3 créd.)  
**Curso "Especialización en nutrición clínica vegetariana"**  
ICNS Instituto - Formación Avanzada en Nutrición y Salud
- 2017 (30 horas de formación)  
**Curso de Seguridad Alimentaria. Sistema APPCC**  
Preving Consultores de Salud
- 2015 (30 horas)  
**Curso de Iniciación a la Macrobiótica**
- 2014 (300 horas)  
**Curso "Alimentación para el deportista"**  
Universidad Internacional de Valencia
- 2012  
**Carnet Manipulador de Alimentos**  
Instituto Técnico Profesional PAX
- 2010-2012 (Excelentes cualificaciones)  
**Técnico Superior en Dietética**  
Instituto Profesional PAX  
Prácticas Formativas Hospital. Universitariode la Ribera (380h.)
- 1991-1996  
**Técnico Superior en Electrónica industrial**  
Instituto de formación profesional. Laurona. Llíria (Valencia)

## PRESENTACIÓN

¡Hola! Me llamo Cristina Bochons. Soy Técnica Superior en Dietética especializada en nutrición clínica vegetariana. Mi trabajo me absorbe muy gratamente en todo lo relacionado en el campo de la alimentación. Desde 2016 he desarrollado el proyecto "Conciencia Alimentaria" en varios colegios y ayuntamientos de la provincia de Valencia.

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020

CEIP LUIS VIVIES Y CEIP MAS DE TOUS | LA POBLA DE VALLBONA

### PROYECTO "CONCIENCIA ALIMENTARIA"

Desde el 2016 y hasta la actualidad he desarrollado el proyecto "CONCIENCIA ALIMENTARIA" para alumnos de 4º de primaria en el Colegio CEIP Luis Vives y el Colegio CEIP Mas de Tous de La Pobla de Vallabona. Este proyecto empieza con una charla a las madres y a los padres, así como, al profesorado sobre el contenido del proyecto y su finalidad. Después se inician los distintos talleres con los alumnos donde se les enseña a alimentarse con conciencia, con el fin, de que impacte positivamente tanto en su alimentación como en la de su entorno. Este proyecto está subvencionado por la Regidoria de Sanidad.

2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020

FREELANCE

### PROYECTO L'ALTRA CUINA: CHARLAS, TALLERES Y EL BLOG

Desde hace 5 años imparto charlas y talleres nutricionales para distintos ayuntamientos, asociaciones y centros privados de la provincia de Valencia. Estas ponencias pretenden concienciar a los asistentes tanto niñas y niños como adultos de todas las edades sobre el tipo de alimentación que llevamos hoy en día. Además, se ofrecen alternativas y recursos alimenticios para que cada uno incorpore a su dieta ingredientes nuevos y más saludables, y elimine aquellos que pueden estar perjudicando su salud y la de su entorno.

A su vez, en 2015 inicié el blog L'Altra Cuina. En el comparto recetas que promueven una cocina nutritiva y de calidad con tendencia claramente vegetariana. No utiliza azúcares refinados y busca siempre que sea posible productos integrales y de procedencia ecológica. Las recetas publicadas son elaboraciones auténticas y naturales.

2013-2018

FREELANCE

### CONSULTA DIETISTA

Durante 5 años he regentado una consulta de dietista donde atendía a personas con distintas necesidades alimentarias: Dietas para adelgazar, equilibrar la alimentación, para deportistas,... Paralelamente impartía charlas de nutricionales en distintos centros.



# CRISTINA BOCHONS

**DIETISTA** Especializada en nutrición clínica vegetariana

## SÍGUEME



Facebook  
//es-es.facebook.com/laltra



Instagram  
//instagram.com/laltracuina/

## L'ALTRA CUINA

Desde L'Altra Cuina promovemos una cocina nutritiva y de calidad sin aditivos ni azúcares refinados con tendencia vegetariana: sin etiquetas y sin prejuicios. Utilizamos ingredientes al alcance de todos para elaborar recetas fáciles y prácticas para el día a día.

## HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS

- Liderazgo
- Organización
- Pasión por la cocina
- Proactiva
- Buena capacidad de comunicación
- Gran capacidad de adaptación al entorno
- 1º y 2º Inglés EOI

## FORMACIÓN EXTRA

2012  
**Hábitos de vida y fertilidad: Influencia de la nutrición y del peso corporal.**  
Hospital Universitario de la Ribera

2012  
**Viure en salut: Present i futur al voltant de la alimentació de la nostra població.**  
Dirección General de Investigación y Salud Pública

2011  
**Viure en salut: La salut bucodental en la infancia.**  
Dirección General de Investigación y Salud Pública

## TALLERES Y CHARLAS L'ALTRA CUINA

- EDUCADORA Y RESPONSABLE DE HUERTO ESCOLAR COLEVISA (COMEDORES LEVANTINOS ISABEL) | PICASSENT (2019)
- CHARLA "ETIQUETADO EN ALIMENTACIÓN COSMÉTICA" AYUNTAMIENTO DE LA POBLA DE VALLBONA - ESCUELA DE ADULTOS-EPA (2019) CENTRO TERAPIAS "TU TIEMPO DE PAZ" (2017) CEIP LUIS VIVES - AMPA (2017)
- TALLER "POSTRES NUTRITIVOS SIN AZÚCARES" AYUNTAMIENTO DE LA POBLA DE VALLBONA - REGIDORÍA DE LA MUJER (2015) HERBORISTERÍA ESPIGOL - LA POBLA DE VALLBONA (2016) AYUNTAMIENTO CASTELLAR-L'OLIVERAL - REGIDORÍA DE JUVENTUD (2017) AYUNTAMIENTO BENAGUACIL - REG. DE JUVENTUD (2018)
- TALLER "COCINAR CON LEGUMBRES" AYUNTAMIENTO COFRENTES - SARC (2018) AYUNTAMIENTO ADEMUZ - SARC (2018)
- TALLER "COCINA RÁPIDA Y SALUDABLE" AYUNTAMIENTO DE LA POBLA DE VALLBONA - REG. JUVENTUD (2017) AYUNTAMIENTO DE BENAGUACIL - REG. JUVENTUD (2018)
- TALLER "MENÚ VEGETARIANO" AYUNTAMIENTO DE LA POBLA DE VALLBONA - REG. DE LA MUJER (2015) HERBORISTERÍA ESPIGOL LA POBLA DE VALLBONA (2016) AYUNTAMIENTO DE GODELLA - REG. JUVENTUD (2016)
- TALLER "COCINA PARA VERANO" CENTRO DE TERAPIAS "TU TIEMPO DE PAZ" (2017)
- TALLER "PINCHOS DE FRUTA DIVERTIDOS" FERIA DE COMERCIO DE LA POBLA DE VALLBONA (2017)
- TALLERES DE COCINA NUTRITIVA PARA NIÑOS AYUNTAMIENTO DE BENAVIDES (2018)
- TALLER ¿QUÉ PASÓ CON LA COCINA MEDITERRÁNEA? AYUNTAMIENTO DE BENAGUACIL - REG. SERVICIOS SOCIALES (2018)
- TALLER INFANTIL "MERIENDA FESTIVA" AYUNTAMIENTO DE BENAVIDES (2018)
- CICLO 5 TALLERES: "HACIA UNA ALIMENTACIÓN VEGETARIANA"
  - Los cereales integrales. Base de nuestra alimentación.
  - Postres nutritivos sin azúcares refinados
  - Proteínas vegetales. Ventajas y cómo integrarlas en el día a día
  - Verduras de tierra y de mar
  - Elaboración de un menú vegetal, nutricionalmente completo.CENTRO DE TERAPIA "TU TIEMPO DE PAZ" (2016-2017) AYUNTAMIENTO DE COFRENTES - REG. TURISMO (2017-2018)
- COLABORACIÓN CON LA EMISORA RADIO-RIBARROJA PROGRAMA XÉ QUE ANIMAL (2016-2017-2018)
- TALLER BOMBONES DE CALABAZA AYUNTAMIENTO DE SERRA - SARC (2019) AYUNTAMIENTO DE SEDAVÍ (2018)
- CICLO 3 TALLERES PARA ADULTOS Y 3 TALLERES PARA NIÑOS AYUNTAMIENTO BENAGUACIL - REG. JUNVENTUD - SARC (2018)

## REFERENCIAS



Catàleg SARC  
Diputació de València  
CODI: 20TA0173  
Taller Didàctics de Gastronomia



Centro Tu Tiempo de Paz  
La Pobla de Vall Bona  
T: 666 445 030  
T: 96 100 20 04