

Dietética y Nutrición

Índice

- Tema 1. Alimentación y Nutrición
- Tema 2. Salud y Hábitos Alimentarios
- Tema 3. Clasificación y Estudio de los Alimentos
- Tema 4. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos
- Tema 5. Elaboración de Dietas
- Tema 6. Elaboración de Dietas Específicas para Personas Mayores
- Tema 7. Conceptos de Seguridad e Higiene Alimentaria
- Tema 8. Intoxicaciones Alimentarias
- Tema 9. La Alimentación como Elemento Educativo
- Tema 10. Normas Generales en la Manipulación de Alimentos
- Tema 11. Temperaturas
- Tema 12. Prácticas Correctas de Higiene
- Tema 13. El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
- Tema 14. El Etiquetado de los Alimentos
- Tema 15. Anorexia y Bulimia

Objetivos

El objetivo principal de este curso es adquirir conocimientos básicos, habilidades en el uso de técnicas y actitudes positivas en alimentación y nutrición. Para ello será necesario el conocimiento de ciertos aspectos tales como los principios en la elaboración de dietas, la higiene y conservación de los alimentos, la normativa en cuanto a seguridad alimentaria, los riesgos por intoxicaciones y los problemas derivados de malas conductas alimenticias.