

## **EXPERTO EN NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LOS ALIMENTOS EN COLECTIVIDADES (HOSPITALES-RESIDENCIAS-COLEGIOS-COMEDORES ...(ONLINE)**



**350,00 € - 425,00 €**

Este curso capacita al alumno para obtener una formación dirigida a profundizar en el mundo de la nutrición y tecnología de los alimentos, este curso nos llega a ofrecer un acercamiento a las bases de la dietética y nutrición, aplicándolos al ámbito de la dietoterapia, capacitando al alumno para elaborar dietas en los distintos estados fisiológicos de la persona, además de conocer la oferta gastronómica sencilla y los diferentes sistemas de aprovisionamiento, y la seguridad, higiene y protección ambiental.n

**Categorías:** [Cursos online](#), [Dietética y Nutrición](#), [Sanidad dietética y nutrición](#) |

## INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	350 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PARTE 1. ELABORACIÓN DE DIETAS / DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

Introducción

Dieta equilibrada

Principales relaciones entre energía y nutrientes

Aportes dietéticos recomendados

La dieta mediterránea

Dieta equilibrada comiendo fuera de casa

Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

¿Qué son las tablas de composición de alimentos?

Tablas de composición de alimentos

Tablas de composición de alimentos. Cereales

Tablas de composición de alimentos. Leguminosas

Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas

Tablas de composición de alimentos. Frutas

Tablas de composición de alimentos. Frutos secos

Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados

Tablas de composición de alimentos. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

Tablas de composición de alimentos

Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios

Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas

Tablas de composición de alimentos. Pescados

Tablas de composición de alimentos. Carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

Entrevista con el paciente

Evaluación dietética

Evaluación clínica

Evaluación antropométrica

Evaluación bioquímica

Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

La mujer embarazada

La mujer en el momento de lactancia

La infancia

Necesidades nutricionales en el primer año de vida

Niño preescolar de 1- 3

años de edadn- Niños de 4-6 años de edadn- Niño escolar de 7- 12 años de edadnLa adolescencian- Necesidades y recomendaciones nutricionalesnEl adulto sanonLa mujer con menopausianEl ancianonUNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICSnDieta hiposódicanDieta hipocalóricanDieta hipercalóricanDieta y anemiaDieta baja en azúcarDieta para la osteoporosisnDieta astringentenDieta de protección gástrica. Antiulcerosa comúnDieta pobre en grasa. Protección BiliarnDieta laxantenDieta para reducir el ácido úrico. HiperuricemianANEXOSnDieta hiposódicanDieta hipocalóricanDieta hipocalórica InDieta hipocalórica IInEjemplo de dieta hipocalórica IInDieta baja en azúcarDieta astringente moderadanDieta pobre en grasanDieta laxantenDieta vegetariananDieta proteicanDieta ayurvédicanDieta durante el embarazoPARTE 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTOnUNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.nTipos de establecimientos y fórmulas de restauración.nEstructura organizativa y funcional.nAspectos económicos.nUNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.nDefinición y modelos de organización.nEstructuras de locales y zonas de producción culinaria.nEspecificidades en la restauración colectiva.nEl personal y sus distintas categorías profesionales.nCompetencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.nElaboración de planes sencillos de producción culinaria.nUNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.nConcepto.nEspecificidades en la restauración colectiva.nCocina central.nCocina de ensamblaje.nUNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.nDefinición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.nOfertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.nPlanificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.nCálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.nUNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.nGrupos de alimentos.nDiferencia entre alimentación y nutrición.nRelación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.nCaracterización de los grupos de alimentos.nAplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.nUNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.nCaracterísticas peculiares.nConcepto de calidad por parte del cliente.nProgramas, procedimientos e instrumentos específicos.nTécnicas de autocontrol.nUNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.nEl departamento de economato y bodega.nEl ciclo de compra.nRegistros documentales de compras.nEl inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.nUNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.nDocumentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.nSistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.nDepartamentos o unidades que intervienen.nDeducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.nFormalización del pedido de almacén y su traslado.nRecepción y verificación de la entrega.nTraslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.nControl de

stocks.nUNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.nInspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.nRegistros documentales.nGestión y control de inventarios.nUNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.nDefinición y clases de costes.nCálculo del coste de materias primas y registro documental.nControl de consumos. Aplicación de métodos.nComponentes de precio.nMétodos de fijación de precios.nPARTE 3. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.nUNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.nNormativa general de higiene aplicable a la actividad.nAlteración y contaminación de los alimentos.nFuentes de contaminación de los alimentos.nPrincipales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.nLimpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.nMateriales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.nCalidad Higienico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.nAutocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).nGuías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.nAlimentación y salud.nPersonal manipulador.nUNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA.nConcepto y niveles de limpieza.nRequisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.nProcesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.nProductos de limpieza de uso común.nSistemas, métodos y equipos de limpieza.nTécnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.nUNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.nAgentes y factores de impacto.nTratamiento de residuos.nNormativa aplicable sobre protección ambiental.nOtras técnicas de prevención o protección.nUNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.nConsumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.nConsumo de energía.nAhorro y alternativas energéticas.nBuenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.nUNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA.nCompras y aprovisionamiento.nElaboración y servicio de alimentos y bebidas.nLimpieza, lavandería y lencería.nRecepción y administración.nMantenimiento.nUNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.nSeguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.nIdentificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.nCondiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.nMedidas de prevención y protección.nSituaciones de emergencia