



Dietética y Nutrición



Metodología de Estudio

La **formación online** es un sistema formativo que combina la metodología a distancia con las nuevas tecnologías, que elimina las barreras físicas o geográficas para hacer asequible la formación a todas aquellas personas que por diversas razones no pueden acceder a la misma, o no pudieron realizarlo en su momento.

Nuestra metodología permite realizar el estudio en base a las siguientes características:

- Campus ONLINE



- Contacto directo con el equipo docente:
 - Tutores
 - Profesores Especialistas





Campus

Nuestro campus virtual es la herramienta donde encontraras todo el contenido que necesitas para el estudio a través de Internet y la herramienta necesaria para contactar con el equipo docente.

Por medio de este campus puede seguir la formación desde cualquier lugar con acceso a Internet, manteniendo un contacto directo el cual te permite tener acceso a:

- Información general
- Cuestionarios
- Temario
- Correo
- Agenda
- Noticias y Eventos



Otras características

- Una vez superada la formación con éxito, recibirás el Título, donde se detallara el contenido del curso.



- El único requisito previo a tener en cuenta es ser mayor de 18 años.





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.

Temario

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





Recuerda que:

Puedes encontrarnos en:



<https://www.facebook.com/educatrafic>



<https://twitter.com/educatrafic>



www.educatrafic.es

Fundación educaTrafic

Calle Hermanos Gamba nº 14 local

50017 Zaragoza

