



## 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



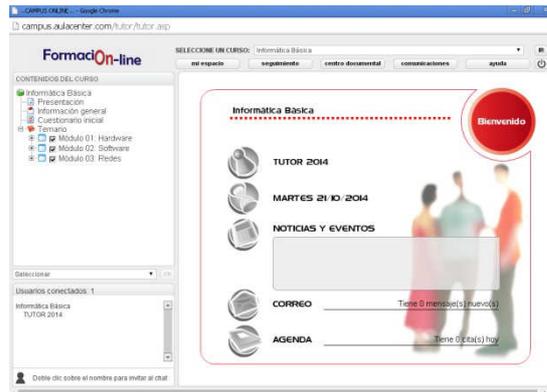


## Campus

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](http://www.educatrafic.es)

**Fundación educaTrafic**

**Calle Hermanos Gamba nº 14 local**

**50017 Zaragoza**

