



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Hostelería

NUTRICION Y DIETETICA

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 70

CONTENIDO:

- Nutrición y alimentación. Alimentos y nutrientes. Calorías y energías.
- Anatomía del aparato digestivo: Descripción del sistema digestivo y los órganos que lo forman.
- Fisiología del aparato digestivo: Proceso digestivo.
- Composición de los alimentos: Nutrientes.
- Glúcidos: Clasificación. Glúcidos y formación de energía. Reservas e índice de glucógeno.
- Lípidos: Clasificación. Ácidos grasos. Acilglicéridos. Ceras. Fosfolípidos. Esfingolípidos y glicolípidos. Terpenos. Esteroides. Prostaglandinas.
- Proteínas: Clasificación. Aminoácidos. Estructura proteica, primaria, secundaria, terciaria, cuaternaria y quinaria.
- Vitaminas: Liposolubles e hidrosolubles.
- Sales minerales: Macrominerales y Microminerales.
- Los grupos de alimentos: Legumbres, frutos secos, cereales, verduras y hortalizas, frutas, carnes, pescados y mariscos, leche y quesos y huevos.
- Energía de la nutrición: Valor energético de los alimentos. Contenido calórico de los alimentos. Necesidades energéticas del ser humano. Estructura proteica.
- Alimentación equilibrada: Dieta equilibrada, proteínas, las grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales.
- Alimentación según edad y estado fisiológico.
- Dietas especiales.



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net