

Formación online



Hostelería

Dietética y nutrición

academia
el futuro
centros de formación



Objetivos del curso

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.

La educación a distancia

Tras más de 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos online de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y consta de:

- **Acceso a la plataforma**
- **Pruebas de autoevaluación**
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

Contenido del curso

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

Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

