



Auxiliar En Alimentación Y Nutrición

Sku: CURUCAMONL0186

Horas: 215

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Relacionar los diferentes nutrientes y componentes de los alimentos con la función que se desarrolla en el organismo, la aportación diaria necesaria, los alimentos donde se encuentran y las recomendaciones dietéticas de su consumo.
- Caracterizar dietas tipo adaptadas a diferentes procesos fisiopatológicos, teniendo en cuenta las características del proceso, los requerimientos nutricionales y las características psicológicas predominantes del colectivo afectado.

CONTENIDOS

Tema I: Educación sanitaria en alimentación y nutrición

Unidad didáctica I. Alimentación y nutrición.

Unidad didáctica II. Grupos de alimentos.

Unidad didáctica III. Alimentación en las distintas situaciones de la vida.

Unidad didáctica IV. Alimentación y enfermedad.

Unidad didáctica V. Higiene y manipulación de alimentos.

Unidad didáctica VI. Tendencias actuales en la alimentación.

Tema II: Dietética y dietoterapia

Conceptos básicos de alimentación y nutrición. La Energía ¿Cómo podemos medirla?

Los Nutrientes.

El Agua.

Digestión, absorción y metabolismo de los nutrientes.

Alimentación equilibrada y raciones alimentarias recomendadas a la población en general.

Planificación de una dieta diaria equilibrada.

Consejos dietéticos para los que comen fuera de casa.

Alimentación Vegetariana.

La alimentación de los deportistas.

Alimentación en las diferentes etapas de la vida.
Enfermedades transmitidas por los alimentos.
La conservación de los alimentos.
Técnicas culinarias.
Interacción medicamentos-alimentos.
Valoración nutricional.
Los aditivos alimentarios.
Valoración de análisis de sangre.
Dietoterapia