

NUTRICION

El objetivo del curso es que el alumno adquiera conocimiento acerca de temáticas inherentes a los alimentos, a la finalidad de la alimentación, al requerimiento nutricional y logre además habilidad en la elaboración de dietas, planeamiento de diferentes menús, métodos de cocción y conservación de los alimentos

Definición de nutrición. Definición de alimento. Principio alimentario. Principio nutritivo. Alimentos protectores. Producto alimenticio. Clasificación de alimentos según su función plástica - energética - reguladora.

Definición de régimen. Finalidad de la alimentación. Régimen normal. Recomendaciones. Requerimiento nutricional.

Anatomía y fisiología del sistema digestivo: boca, faringe, esófago, estómago, duodeno, intestino delgado, colon, recto ano, glándulas salivales, hígado, páncreas.

Hidratos de carbono, proteínas, grasas: clasificación, función en el organismo. Alimento fuente. Digestión y absorción.

Vitamina y minerales: definición, clasificación, función.

Factor de corrección de los alimentos. Peso bruto. Peso neto. Desechos sobrantes residuos. Ejercicios.

Régimen alimenticio. Prescripción de dietas. Características del régimen. Valor calórico. Realización dietética. Fórmula sintética. Fórmula desarrollada. Ejercicios.

Planeamiento de menús en distintas instituciones.

Operación en preparación del alimento. Métodos de cocción. Métodos de conservación de alimentos. Almacenamiento.

Alimentación como vehículo de enfermedad. Enfermedades transmitidas por los alimentos.

Desnutrición: Marasmo - Kwashiorkor.

Alimentación en las distintas situaciones biológicas: crecimiento, desarrollo, embarazo, lactancia, anciano, alimentación en deportistas.

Fisiología y tratamiento alimentario de: obesidad, anorexia, bulimia, diabetes, hipertensión, cáncer, dietoterapia en esófago, estómago, intestino, hígado, páncreas.

Alimentación por vías de excepción. Alimentación enteral. Productos que se utilizan. Formas de preparación. Conservación, manipuleo e higiene.

Diccionario alimentario. Perjuicios alimentarios. Mitos.

Nutrición y salud pública.

DURACION TOTAL: Flexible - cursado mínimo 3 meses y máximo 12 meses - cantidad de Módulos: 9

COMIENZO: Flexible - puede inscribirse y comenzar en cualquier momento

Certificación otorgada: AUXILIAR TECNICO EN NUTRICION

METODOLOGÍA:

El alumno cuenta con todos los materiales de estudio necesarios para el cursado, contando con los siguientes recursos didácticos:

Lectura del material: Cuadernillos teórico/prácticos en PDF o libro electrónico. De corresponder a cada curso, video clases para visualizar en dispositivos o para descargar desde Internet. La comunicación con sus tutores. Resolución de los trabajos prácticos propuestos y la Evaluación final.

Todas las dudas o consultas que surjan, ya sea al resolver los prácticos o en la lectura del material podrán presentarlas a su tutor a través de los servicios habilitados a tal fin y a través e-mail, teléfono o aula virtual. Este método de estudio le permite estudiar en su casa o en cualquier lugar y sin la necesidad de trasladarse a cursar.