



CURSO GRATUITO

SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

SANP0007+ HOTT02 - MOD03113

Acción Formativa

Sanidad

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Servicios y productos sanitarios

Modalidad

Teleformación

Horas

60

Objetivos

Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta, considerando la política de precios y rentabilidad.

Información

Curso gratuito de Salud, nutrición y dietética de 60 horas en modalidad Teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido**0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR**

- Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España.
- Identificación de las características de los destinos turísticos inteligentes y circulares.

1. PRIMEROS PASOS EN SALUD Y NUTRICIÓN**1.1. INTRODUCCIÓN A LA ANATOMÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LOS APARATOS DIGESTIVOS Y ENDOCRINO**

- Conocimiento del sistema digestivo.
- Conocimiento acerca de las patologías digestivas.
- Etc.

1.2. CONOCIMIENTO BÁSICO SOBRE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- Identificación de los principios de Nutrición.
- Conocimiento acerca de carbohidratos y fibra dietética.
- Conocimiento acerca de los lípidos, proteínas, vitaminas y minerales.
- Etc.

1.3. CATEGORIZACIÓN DE LOS DIFERENTES GRUPOS DE ALIMENTOS

- Conocimiento acerca de los alimentos y su composición.
- Clasificación de los alimentos.
- Identificación de los alimentos de servicio.
- Identificación de alimentos nuevos.
- Identificación de los aditivos alimentarios.
- Etc.

1.4. RELACIÓN ENTRE ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Aplicación de una alimentación saludable.
- Conocimiento de las normas que rigen el equilibrio nutritivo.
- Identificación de características del equilibrio nutritivo.
- Identificación de las principales relaciones entre energía y nutrientes.
- Etc.