



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.

Duración: 12 Meses (opcional: cursado acelerado en 4 meses)

Comienzo: Todos los meses - no se suspende por vacaciones

Certificación otorgada: TECNICO DIPLOMADO DE NUTRICION Y ALIMENTACION



INFORMES



+54 11 5565-3136



+549115565316