

## **ONB10152 Dietética y nutrición (60 horas)**

### **Objetivos:**

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.

### **Índice:**

Módulo 1: Dietética y Nutrición

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