



ON-UNIVERSITY

The On-U!

AUXILIAR
EN NUTRICIÓN

PLAN DE ESTUDIO

FUNDAMENTACIÓN

La nutrición humana consiste en la obtención de nutrientes que le permite al organismo obtener los insumos necesarios que dan soporte a la vida.

Los seres humanos somos omnívoros, capaces de consumir productos tanto vegetales como animales.

Desde la aparición del hombre, el tipo de alimentos que ha ingerido para su mantenimiento ha variado debido a que se vio obligado a consumir aquellos que tenía más próximos y le era más fácil obtener con las escasas herramientas que poseía. También ha adoptado una serie de dietas de acuerdo a la cultura y religión. Actualmente, con el avance tecnológico y científico, el desarrollo de nuevas economías y las nuevas formas de producción alimentaria, existe un amplio abanico de posibilidades a la hora de seleccionar los alimentos.

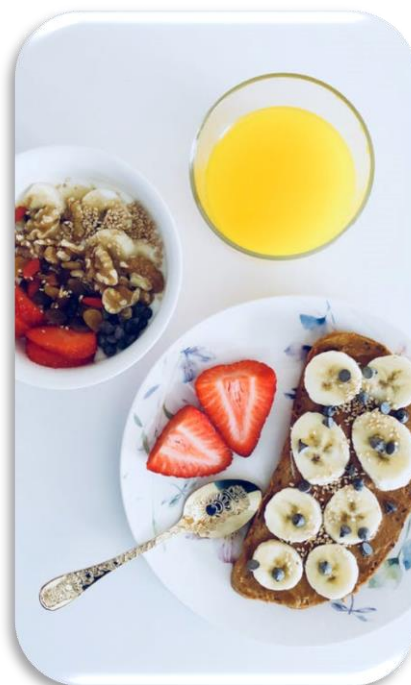
En algunos casos, los grupos humanos nos hemos adaptado a muchos patrones dietéticos, a través de la especialización genética y convenciones culturales, de manera de utilizar fuentes de alimentación nutricionalmente equilibradas. De ahí la importancia de fomentar una alimentación saludable desde la niñez y reforzarla en cada etapa del desarrollo de las personas, según sus distintas capacidades y realidades.

OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos acerca de temáticas inherentes a los alimentos: la finalidad de la alimentación, requerimientos nutricionales, composición química de los alimentos, etc.
- Desarrollar las habilidades necesarias para la elaboración de menús, métodos de cocción y conservación de los alimentos.
- Determinar las necesidades nutricionales del ser humano en las diferentes etapas de la vida.
- Diseñar planes de alimentación equilibrados, según las características de cada individuo sano.

SALIDA LABORAL

El egresado podrá desempeñarse como auxiliar en centros dietéticos, gimnasios y herboristerías, cocinas de restaurantes y comedores infantiles y escolares. Además podrá trabajar en áreas de elaboración y manejo de alimentos a nivel público y privado.



CONTENIDOS DEL PROGRAMA

MÓDULO 1:

Conducta y alimentación

Conductas nutricionales – El abordaje terapéutico

MÓDULO 2:

Alimentación frente a patologías

Patologías frecuentes

MÓDULO 3:

Principios de Nutrición

Clasificación de los alimentos – Alimentación saludable

MÓDULO 4:

Anatomía digestiva

La nutrición – El proceso digestivo

MÓDULO 5:

Valoración nutricional y alimentación en las etapas de la vida

Los nutrientes. Evaluación nutricional – Requerimientos en las diferentes etapas

MÓDULO 6:

Enfermedades transmitidas por los alimentos

Introducción a la Bromatología – Enfermedades más frecuentes – Cadena y manipulación de alimentos

MÓDULO 7:

Alimentación en la práctica

Técnicas culinarias – Guías alimenticias – Consejos para dietas personalizadas

SISTEMA DE CURSADO

Las oportunidades que ofrece la tecnología actual, junto con la globalización, permiten que la educación de alta calidad sea accesible a todos. Por ello, cada una de nuestras capacitaciones apunta a que no existan barreras de distancia y comunicación, y que puedas contar con los mejores contenidos y un gran equipo a tu disposición.

Las principales ventajas de esta modalidad son:

- Campus virtual, al que podrás acceder desde tu celular, computadora o Tablet con todo el material digitalizado y los ejercicios disponibles.
- Videos profesionales en los que se desarrollan los contenidos de cada módulo.
- Seguimiento y atención inmediata ante cualquier duda o consulta.

100% ON LINE

PLAN DE ESTUDIO

CAPACITACIÓN

+1 470 772 2549
contacto@on-u.com



ON-UNIVERSITY
ON-UNIVERSITY