



MASTER EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN



CAEFO
Campus Europeo de Formación

Master en Dietética y Nutrición



Hoy en día, el cuidar la salud de las personas es una prioridad. Una buena alimentación es clave para conseguir este objetivo. Los profesionales que se dedican a este campo deben tener una formación sólida como la que aporta el Master en Dietética y Nutrición.

Los profesionales de la nutrición deben conocer y detectar cuáles son las necesidades de cada persona, ya que no todas las dietas funcionan igual para todo el mundo. Por este motivo, estar en manos de un nutricionista cualificado es determinante en la salud de las personas.

Los alumnos del Master en Dietética y Nutrición conocerán los fundamentos básicos de la nutrición y como aplicarlos a cada persona para mejorar su estilo de vida. Además, conocerán las características de la cocina específica para celíacos, mejorando su seguridad alimentaria y evitando la contaminación cruzada. Por último, se formarán en los diferentes alérgenos alimentarios y la normativa vigente en este campo.

PROGRAMA DEL MASTER EN COACHING NUTRICIONAL

MÓDULO DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

- Conceptos básicos.
- Ingesta recomendada de energía y nutrientes.
- Objetivos nutricionales.
- Componentes del gasto energético.
- Proteínas.
- Ácidos grasos.
- Lipoproteínas.
- Hidratos de carbono.
- El agua, el nutriente olvidado, el alimento olvidado.
- Minerales.
- Magnesio.
- Selenio.
- Vitamina A, retinol, carotenos (provitamina A).
- Vitamina K.
- Vitamina B5 o ácido pantoténico.
- Antioxidantes.
- Los alimentos como fuente de energía y nutrición.
- Cereales y derivados.
- Verduras, hortalizas y frutas.
- Legumbres.
- Alimentos de origen animal.
- Huevos.
- Bebidas.
- Encuestas dietéticas.
- Recomendaciones dietéticas y objetivos nutricionales en la dieta equilibrada.
- Diseño y programación de dietas para individuos y personas sanas.
- Pautas dietéticas y de estilo de vida generales.
- Grasas.



CAEFO
Campus Europeo de Formación

PROGRAMA DEL MASTER EN COACHING NUTRICIONAL

COCINA PARA CELIACOS

- La enfermedad o condición celiacas.
- Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.
- Asegurarse que los ingredientes a utilizar no tienen gluten.
- Buenas prácticas a contemplar en la elaboración de menús sin gluten.
- Requisitos de las instalaciones.
- Simbología que debemos conocer.

RECETARIO

- Elaboración de salsas I
- Elaboración de salsas II
- Platos preparados I
- Platos preparados II
- Platos preparados III
- Elaboración de pan y masas I
- Elaboración de pan y masas II
- Elaboración pizzas, quiches y tartaletas
- Elaboración de repostería I
- Elaboración de repostería II
- Elaboración de repostería III
- Elaboración de repostería IV
- Elaboración de repostería V
- Elaboración de repostería VI
- Manual de Cocina para Celiacos



ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

- Tema 1. Alérgenos.
- Tema 2. Síntomas y diagnóstico.
- Tema 3. Intolerancias alimentarias.
- Tema 4. Enfermedad celiaca.
- Tema 5. Tratamiento de alergias e intolerancias.
- Tema 6. Alérgenos alimentarios.
- Tema 7. Cereales.
- Tema 8. Alergia a las proteínas.
- Tema 9. Alergia e intolerancia al huevo.
- Tema 10. Pescados.
- Tema 11. Marisco.
- Tema 12. Cacahuets.
- Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE N.º 1169/2011.
- Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.
- Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.
- Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.
- Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.
- Tema 13. Apio, mostaza y sésamo.
- Tema 14. Sulfitos.
- Tema 15. Aspectos legislativos I.
- Tema 16. Aspectos legislativos II.
- Tema 17. Aspectos legislativos III.
- Tema 18. Reglamento UE 2011-I.
- Tema 19. Reglamento UE 2011-II.
- Tema 20. Reglamento UE 2011-III.
- Tema 21. Reglamento UE 2011-IV.
- Tema 22. Reglamento UE 2011-V.
- **NORMATIVA Y LEGISLACIÓN**
- **REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR**
- Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento de la UE N.º 1169/2011



ADEMÁS, CON TU MATRÍCULA...

BIBLIOTECA PREMIUM 40 CURSOS ONLINE

- » Análisis Económico Financiero de la Empresa
- » Contaplus flex
- » Facturaplus flex
- » Curso de Proyectos de Inversión
- » La Facturación como gestión comercial
- » Contabilidad Avanzada
- » Gestión de Equipos de Trabajo
- » Los Fundamentos del Concepto de Liderazgo
- » Gestión Eficaz de Reuniones
- » Coaching -Desarrollo Profesional Estratégico
- » Habilidades Directivas Complementarias
- » Dirección y Motivación de Equipos
- » Presentaciones Orales Eficaces
- » Curso de Siltra
- » El recibo de salarios o nómina
- » Nominaplus flex
- » Auditorías de Prevención de Riesgos Laborales
- » Riesgos Personales y en el Trabajo en Comercios – COVID 19
- » Curso de Internet y Google Drive
- » Primeros pasos con Excel 2016
- » Primeros pasos con Word 2016
- » WordPress
- » Formación en Nuevas Tecnologías para Directivos de Pyme
- » Gestión Informatizada de Archivos de Empresa
- » Diseño de un Plan de Negocio en la Empresa
- » Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Gestión Laboral y Fiscal
- » Curso de Prácticas de Oficina
- » Big Data
- » Teletrabajo
- » Formación de protección de datos para trabajadores
- » Inglés para secretarías
- » Registro retributivo y auditoría retributiva
- » Inglés para comerciantes
- » Posicionamiento Web
- » Community management – Marketing en las Redes Sociales
- » Atención al cliente y calidad en el servicio
- » Técnicas de marketing
- » Comercio electrónico
- » LinkedIn para empresas
- » Escaparatismo

¡NO DEJES PASAR ESTA OPORTUNIDAD!

Inscríbete AQUÍ

O infórmate de más en caefo.es



CAEFO
Campus Europeo de Formación