



	<b>Gestión Nutricional - Alimentaria</b> COD. SENCE: 12-37-76-25-97	<b>16 horas</b>
--	--	-----------------

## FUNDAMENTACIÓN TÉCNICA

Todo Ser Humano Necesita De Los Alimentos Que Ingiere A Través De La Comidas Diarias Preparadas Dentro O Fuera Del Hogar; Este Caso Es El Que Más Frecuente Sucede Hoy En Día Por Necesidades Inherentes Al Trabajo. Por Ello Éstas Personas Están Más Expuestas A Riesgos De Contraer Trastornos, Molestias E Incluso Enfermedades.

Los Alimentos, En Su Preparación, Elaboración, Están Sometidos Al Riesgo De Contaminarse Por Errores O Faltas En Su Manipulación O Higiene; Este Problema Afecta Al Individuo Y Su Comunidad Por Lo Que Debe Ser Considerado Que El Estudio Y La Práctica Correctas De Estos Conceptos Ayudan A Mantener Una Buena Calidad De Vida.

## OBJETIVOS

El Alumno Será Capaz De Conocer, E Identificar Propiedades De Los Alimentos Y Su Importancia En El Desarrollo de La Salud Y Enfermedad

<b>Unidad Temática I</b> <b>Objetivos</b> · Identificar Los Nutrientes Contenidos En Los Alimentos Y Sus Funciones.		1.1 Pirámide Alimentaria 1.2 ·Macronutrientes ·Micronutrientes
<b>Unidad Temática II</b> <b>Objetivos</b> Conocer Las Formas De Conservación Y Manipulación De Los Alimentos.		2.1 Reglamento Sanitario De Los Alimentos 2.2 Formas De Conservación De Los Alimentos 2.3 Higiene De Los Alimentos 2.4 Higiene Ambiental
<b>Unidad Temática III</b> <b>Objetivos</b> Identificar Y Practicar Estilos De Vida Saludables Asociados A La Nutrición.		3.1 Requerimientos Y Necesidades Nutricionales 3.2·Dietas Hipocalóricas 3.4 ·Dietas Hiposódicas 3.5 ·Dieta Para Dislipedemia 3.6 ·Dieta Para Diabéticos 3.7 ·Actividad Física Y Habito De Fumar.
<b>Unidad Temática IV</b> <b>Objetivos</b> Elaborar E Identificar Planificaciones Alimentarias Basadas En Los Conocimientos Adquiridos.		4.1 Gastronomía 4.2 ·Técnicas Culinarias