

## CURSO: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. ELABORACIÓN DE DIETAS

### **Dirigido a:**

Aquellas personas que deseen adquirir un conocimiento especializado en el ámbito de la nutrición y dietética así como obtener las herramientas necesarias para la elaboración de dietas en las distintas etapas de la vida y en situaciones especiales de enfermedad o culturales.

### **Objetivos:**

Adquirir los conocimientos necesarios de nutrición y metabolismo para elaborar dietas equilibradas adaptadas a los diferentes estados fisiológicos.

### **Contenidos:**

1. Alimentación y nutrición humana
2. Nutrientes
3. Fisiología de la alimentación. Procesos de digestión, absorción y metabolismo
4. Los alimentos
5. Alimentación equilibrada
6. Valoración nutricional y elaboración de dietas
7. Alimentación en las diferentes etapas de la vida
8. Alimentación y deporte
9. Dieta vegetariana y vegana
10. Dieta en diferentes estados patológicos
11. Tendencias en el consumo actual
12. Estrategias y legislación

### **Duración:**

DISTANCIA: 100 horas distancia

### **Precio:**

DISTANCIA: 375 €

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

*ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO*

<p>Para más información: NELSAN ALIMENTARIA S.L. C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID) TL: 91.672.22.41 Persona de contacto: Gema/Alma      email: <a href="mailto:formacion@nelsanalimentaria.com">formacion@nelsanalimentaria.com</a></p>
--