

NUTRICIÓN CULINARIA:

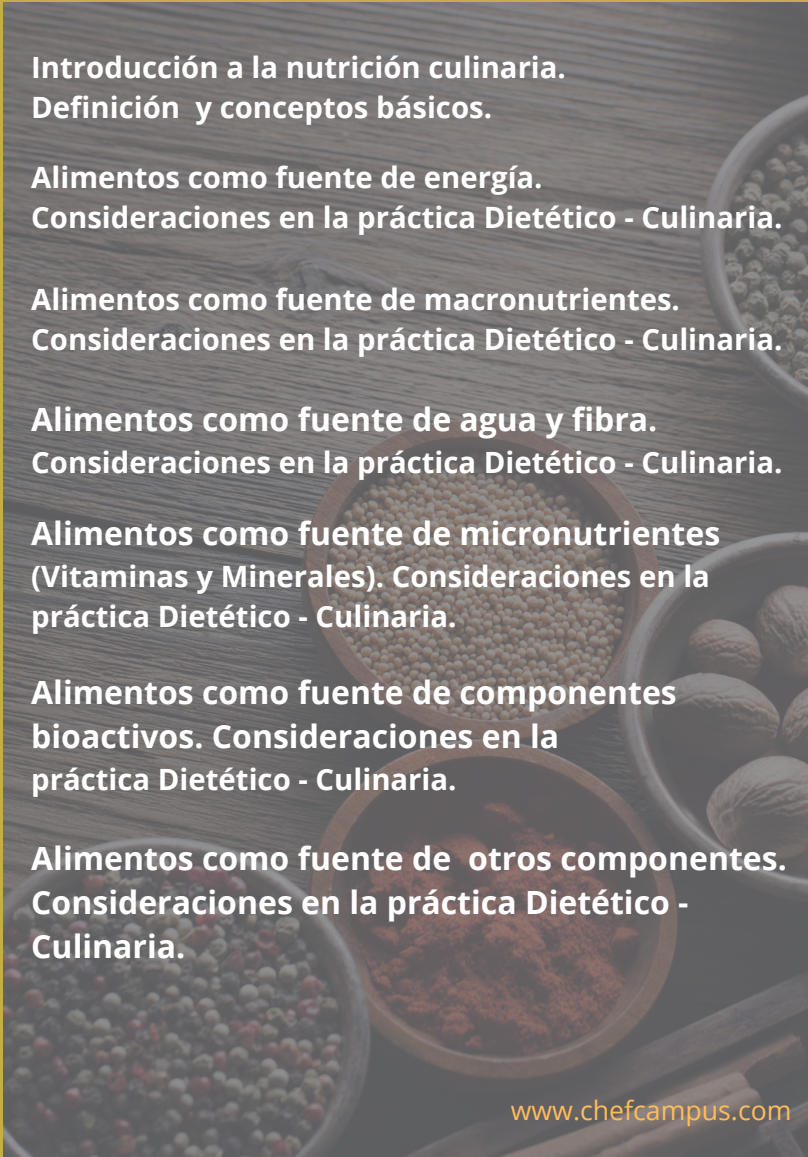
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ESCENCIALES

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI



4 MESES | MODALIDAD: A DISTANCIA

ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD NEBRIJA DE
MADRID - ESPAÑA Y LA ACADEMIA IBEROAMERICANA
DE GASTRONOMÍA

- 
- Cap. 1 **Introducción a la nutrición culinaria.
Definición y conceptos básicos.**
- Cap. 2 **Alimentos como fuente de energía.
Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.**
- Cap. 3 **Alimentos como fuente de macronutrientes.
Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.**
- Cap. 4 **Alimentos como fuente de agua y fibra.
Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.**
- Cap. 5 **Alimentos como fuente de micronutrientes
(Vitaminas y Minerales). Consideraciones en la
práctica Dietético - Culinaria.**
- Cap. 6 **Alimentos como fuente de componentes
bioactivos. Consideraciones en la
práctica Dietético - Culinaria.**
- Cap. 7 **Alimentos como fuente de otros componentes.
Consideraciones en la práctica Dietético -
Culinaria.**

- Cap. 8 **Bases de datos de composición de alimentos.**
- Cap. 9 **Estándares de referencia dietética.**
- Cap. 10 **Etiquetado Nutricional.**
- Cap. 11 **Fuentes de evidencia científica.**
- Cap. 12 **Guía de iniciación para planteamiento y resolución de casos prácticos en dietética culinaria.**