# DOBLE TITULACIÓN

MÁSTER EN TÉCNICAS CULINARIAS

+

EXPERTO EN ELABORACIÓN DE DIETAS

INSTITUTODYN
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SALUD

DYM029

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -




CECAP

CUM LAUDE

ESPAÑA
NOTARIO

# DESTINATARIOS

La doble titulación está dirigida a empresarios, emprendedores, trabajadores y todas aquellas personas que deseen adquirir las habilidades requeridas en este sector, y que quieran asegurarse un recorrido con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite adquirir las habilidades requeridas acerca de las técnicas culinarias. Asimismo, se profundiza en la dietoterapia, aprendiendo a elaborar dietas, ya que se imparten conocimientos de la dietética y la nutrición, incluyendo conceptos acerca de la alimentación, los nutrientes, una introducción requerida a la química, el cuerpo humano, la higiene, la seguridad y la normativa alimentaria, la gestión empresarial, la comunicación y la innovación en la dietética y la nutrición. Además, al final de cada unidad didáctica el/la alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento del curso de forma autónoma a partir de los resultados obtenidos.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

## FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H

MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE

TUTORIAS
PERSONALIZADAS

IDIOMA
ESPAÑOL

DURACION
HASTA UN AÑO
*Prorrogable

## IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2380 €~~
VALOR ACTUAL: 595 €

# CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el **"MÁSTER EN TÉCNICAS CULINARIAS + EXPERTO EN ELABORACIÓN DE DIETAS",** del INSTITUTO DYN, avalada por nuestra condición de socios de CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

**El contenido del curso se encuentra orientado hacia la adquisición de formación teórica complementaria. Este curso no conduce a la obtención de una titulación oficial.*

# CONTENIDO FORMATIVO

# PARTE 1

## TÉCNICAS CULINARIAS

## MÓDULO 1. TÉCNICAS CULINARIAS

### *UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS*

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, ….).
3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.

1. Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
2. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES.

1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
2. Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS.

1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproductos y su utilización.
2. Huevos de otras aves utilizados alimentación.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS.

1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
2. Freír en aceite.
3. Saltear en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.
5. Brasear.
6. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS.

1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.).
2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ.

1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
4. Platos elementales con huevos.
5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6. El sistema cook-.chill y su fundamento.
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

## *UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS*

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos,).
3. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
4. Algas marinas y su utilización.
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

1. Principales técnicas de cocinado:
2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. El sistema cook-.chill y su fundamento.

7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

## *UNIDAD FORMATIVA 3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA*

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA.

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
2. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas).
4. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza.
5. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado:
2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

1. Platos elementales más divulgados y su elaboración.
2. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. El sistema cook-.chill y su fundamento.
7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS.

1. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.
2. Montaje y presentación en fuente y en plato.
3. Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido.
4. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
5. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza.
6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

## *UNIDAD FORMATIVA 4. ELABORACIONES BÁSICAS DE RESPOTERÍA Y POSTRRES ELEMENTALES*

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA.

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería, distintos moldes y sus características.
3. Utillaje y herramientas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS.

1. Harina: distintas clases y usos.
2. Mantequilla y otras grasas.
3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
5. Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).
6. Almendras y otros frutos secos.
7. Huevos y ovoproductos.
8. Gelatinas, especias,…
9. Distintas clases de “mix”.
10. Productos de decoración.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA.

1. Materias primas empleadas en repostería.
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES.

1. Asar al horno.
2. Freír en aceite.
3. Saltear en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES.

1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.
2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN

## REPOSTERÍA.

1. Regeneración: Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES.

1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.
2. Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios.
3. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.
4. Importancia de la vajilla.

# PARTE 2

## DIETOTERAPIA Y ELABORACIÓN DE DIETAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Conceptualización
2. Dieta equilibrada
   -Elaboración de una dieta equilibrada
3. Verdades y mitos

**Resumen**
**Espacio didáctico**

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. SALUD Y BIENESTAR NUTRICIONAL

1. Valoración del estado nutricional
   -Anamnesis
      · Historia clínica, datos socioeconómicos y psicosociales, y estilo de vida
      · Historia dietética y hábitos alimentarios
      · Actividad física
   -Estudio antropométrico y composición corporal
      · Protocolo de preparación
      · Material antropométrico
      · Medidas básicas
   -Parámetros bioquímicos
      · Proteínas somáticas (corporal/muscular)
      · Proteínas viscerales

**Resumen**
**Espacio didáctico**

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Trastornos alimentarios comunes
4. Modelo de dieta

**Resumen**
**Espacio didáctico**

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DE LA MADRE DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
3. Tipos de lactancia
   -Lactancia materna
   -Lactancia artificial
4. Modelo de dieta

**Resumen**
**Espacio didáctico**

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
   -Alimentación complementaria o *Beikost*
   -El biberón

**Resumen**
**Espacio didáctico**

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL INFANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Pirámide nutricional infantil
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
   -Buenos hábitos alimentarios
4. Modelo de dieta

**Resumen**
**Espacio didáctico**

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN DEL ADOLESCENTE

1. Cambios fisiológicos
2. Modificación de las costumbres y de los hábitos
   -Necesidades y recomendaciones nutricionales
      · Buenos hábitos alimentarios
3. Modelo de dieta

**Resumen**
**Espacio didáctico**

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN LA TERCERA EDAD

1. Cambios fisiológicos
2. Cambios sociológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
   -Buenos hábitos alimentarios
   -Evitar la malnutrición
4. Consejos para mantenerse activo
5. Modelo de dieta

**Resumen**
**Espacio didáctico**
**Solucionario**
**Bibliografía**

# PARTE 3

## DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

### INTRODUCCIÓN

## MÓDULO 1. ALIMENTACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

1. Evolución histórica
2. Bromatología
3. Nutrición
4. Dietética y dietoterapia
5. Tecnología de los alimentos

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Rueda de los alimentos
2. Pirámide alimentaria
3. Raciones alimentarias

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETISTA-NUTRICIONISTA

1. Ámbitos de actuación y funciones
   -Dietista-nutricionista clínico
   -Dietista-nutricionista de salud pública
   -Dietista-nutricionista en restauración colectiva
   -Dietista-nutricionista en la industria
   -Dietista-nutricionista docente
   -Dietista-nutricionista investigador
2. Colegiación del dietista-nutricionista

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 2. ALIMENTOS Y NUTRIENTES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALIMENTOS

1. Clasificación de los alimentos
   -Lácteos
   -Farináceos
   -Verduras y hortalizas
   -Frutas
   -Carnes
   -Pescados
   -Huevos
   -Oleaginosos
   -Otros alimentos
2. Alimentos funcionales

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. NUTRIENTES

1. Macronutrientes
   -Hidratos de carbono
   -Proteínas
   -Lípidos

2. Micronutrientes
   -Vitaminas
   -Minerales

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 3. INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y RAMAS

1. Materia
2. Átomos y moléculas

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. BIOELEMENTOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. BIOMOLÉCULAS

1. Grupos funcionales
2. Funciones

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. DISOLUCIONES

1. Acidez y alcalinidad
2. Equilibrio osmótico

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## LOS NUTRIENTES

## MÓDULO 4. HIDRATOS DE CARBONO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN

1. Monosacáridos
   -Características moleculares
   -Transformaciones
   -Monosacáridos importantes
2. Disacáridos
3. Oligosacáridos
4. Polisacáridos
   -Polisacáridos importantes
5. Glucoconjugados

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SUSTANCIAS SUSTITUTIVAS

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 5. PROTEÍNAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN Y ESTRUCTURA

1. Aminoácidos
   -Clases de aminoácidos
   -Péptidos
   -Biosíntesis proteica
2. Estructura
   -Estructura primaria
   -Estructura secundaria
   -Estructura terciaria
   -Estructura cuaternaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN

1. Tipos de proteínas según su valor biológico
2. Tipos de proteínas según su estructura
3. Tipos de proteínas según su composición química

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 6. LÍPIDOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN

1. Lípidos saponificables
   -Ceras
   -Glicéridos
   -Fosfoglicéridos
   -Esfingolípidos
2. Lípidos no saponificables
   -Isoprenoides
   -Prostaglandinas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIONES

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 7. VITAMINAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN Y FUNCIONES

1. Vitaminas liposolubles
   -Vitamina A
   -Vitamina D
   -Vitamina E
   -Vitamina K

2. Vitaminas hidrosolubles
   -Vitamina B1
   -Vitamina B2
   -Vitamina B3
   -Vitamina B5
   -Vitamina B6
   -Vitamina B8
   -Vitamina B9
   -Vitamina B12
   -Vitamina C

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 8. MINERALES

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN Y FUNCIONES

1. Macrominerales
   -Calcio
   -Fósforo
   -Cloro
   -Potasio
   -Azufre
   -Sodio
   -Magnesio
2. Microminerales
   -Hierro
   -Zinc
   -Yodo
   -Selenio
   -Manganeso
   -Flúor
   -Molibdeno
   -Cobre
   -Cromo
   -Cobalto
   -Boro
3. Minerales ultratraza
   -Arsénico
   -Níquel
   -Aluminio
   -Silicio

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 9. AGUA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONES

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. BALANCE HÍDRICO

## RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

# EL CUERPO HUMANO

# MÓDULO 10. CÉLULAS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEORÍA CELULAR

1. Antecedentes
2. Tesis de la teoría celular

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CÉLULAS PROCARIOTAS

1. Tipos de células procariotas
   -Según la morfología
   -Según la envoltura celular
   -Según los dominios biológicos
   -Según la nutrición
2. Estructura básica de las células procariotas
   -Membrana plasmática
   -Pared celular
   -Citoplasma
   -Nucleoide
   -Ribosomas
   -Compartimentos procariotas
   -Apéndices

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. CÉLULAS EUCARIOTAS

1. Tipos de células eucariotas
2. Estructura de las células animales
   -Matriz extracelular
   -Membrana plasmática
   -Citoplasma
   -Citoesqueleto
   -Centrosoma
   -Núcleo
   -Retículo endoplasmático
   -Ribosomas
   -Complejo de Golgi
   -Mitocondrias
   -Lisosomas
   -Peroxisomas
   -Flagelos y cilios
3. Estructuras particulares de las células vegetales
   -Pared celular
   -Vacuolas
   -Cloroplastos
   -Glioxisomas

## RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

# MÓDULO 11. APARATOS RESPIRATORIO, DIGESTIVO Y EXCRETOR

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMAS Y APARATOS DEL CUERPO HUMANO

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANATOMÍA DEL APARATO RESPIRATORIO

1. Vías respiratorias superiores
   -Nariz
   -Faringe
   -Laringe
2. Vías respiratorias inferiores
   -Tráquea
   -Bronquios
   -Pulmones

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNCIÓN RESPIRATORIA

1. Ventilación pulmonar
2. Intercambio de gases

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANATOMÍA DEL APARATO DIGESTIVO Y EXCRETOR

1. Boca
2. Faringe
3. Esófago
4. Estómago
5. Páncreas
6. Hígado
7. Intestino delgado
8. Intestino grueso
9. Ano

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. FUNCIÓN DIGESTIVA Y EXCRETORA

## RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

# MÓDULO 12. APARATOS CIRCULATORIO Y URINARIO

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANATOMÍA DEL SISTEMA CARDIOVASCULAR

1. Corazón
2. Vasos sanguíneos
3. Sangre

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIÓN DE CIRCULACIÓN SANGUÍNEA

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANATOMÍA DEL SISTEMA LINFÁTICO

1. Vasos linfáticos
2. Órganos linfáticos
3. Linfa

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. FUNCIÓN DE CIRCULACIÓN LINFÁTICA

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANATOMÍA DEL APARATO URINARIO

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. FUNCIÓN URINARIA

## RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

# LA NUTRICIÓN

# MÓDULO 13. FUNCIÓN DE NUTRICIÓN

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE NUTRICIÓN

1. Nutrición autótrofa
   -Nutrición fotoautótrofa
   -Nutrición quimiolitótrofa
2. Nutrición heterótrofa
   -Nutrición fotoheterótrofa
   -Nutrición quimioheterótrofa

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENTRADA DE NUTRIENTES

1. Funcionamiento del aparato respiratorio
2. Funcionamiento del aparato digestivo
   -Fases de la digestión
   -Digestión y absorción de los hidratos de carbono
   -Digestión y absorción de las proteínas
   -Digestión y absorción de los lípidos
   -Absorción de las vitaminas
   -Absorción de los minerales

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE NUTRIENTES

1. Circulación porta del hígado
2. Circulación de nutrientes en el sistema linfático

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN CELULAR

1. Ingestión celular
   -Mecanismos pasivos
   -Mecanismos activos
   -Endocitosis
2. Metabolismo celular
   -Catabolismo
   -Ciclo de Krebs
   -Anabolismo
3. Excreción celular
   -Exocitosis

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. EXCRECIÓN

1. Funcionamiento del aparato excretor

## RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

# MÓDULO 14. NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL CUERPO HUMANO

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR ENERGÉTICO DE LOS ALIMENTOS

1. Valor nutritivo de los alimentos

2. Medición del valor energético de los alimentos
   -Calorimetría directa
   -Calorimetría indirecta

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. VARIABLES DE GASTO ENERGÉTICO

1. Metabolismo basal
2. Actividad física
3. Acción dinámica específica
4. Crecimiento

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. REQUERIMIENTOS ENERGÉTICOS

1. Requerimientos energéticos en la edad adulta
2. Requerimientos energéticos en la gestación
3. Requerimientos energéticos en la lactancia
4. Requerimientos energéticos en el primer año de vida
5. Requerimientos energéticos en la infancia
6. Requerimientos energéticos en la adolescencia
7. Requerimientos energéticos en la tercera edad

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN EN DEPORTISTAS

1. Fundamentos de la nutrición deportiva
2. Alimentación y pautas nutricionales del deportista
   -Alimentación precompetitiva
   -Alimentación percompetitiva
   -Alimentación poscompetitiva
3. Ayudas ergogénicas

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 15. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. FACTORES QUE AFECTAN A LA ALIMENTACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Valores antropométricos
   -Peso corporal
   -Estatura
   -Índice de masa corporal
   -Pliegues cutáneos
   -Perímetro corporal
2. Impedancia bioeléctrica
3. Indicadores analíticos

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MÉTODOS ESTRUCTURADOS DE VALORACIÓN NUTRICIONAL

1. Métodos de cribado nutricional
2. Métodos multiparamétricos de valoración nutricional

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 16. ALTERACIONES DEL ESTADO NUTRICIONAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SIGNOS Y SÍNTOMAS DE LAS ALTERACIONES DEL ESTADO NUTRICIONAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE ALTERACIONES DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Malnutrición
   -HiponutriciónHipernutrición
2. Enfermedades carenciales
3. Enfermedades por exceso de nutrientes
4. Trastornos del comportamiento alimentario
   -Tipos
   -Causas
   -Métodos de detección
   -Tratamiento

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 17. EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Educación nutricional individual
   -Modelos de cambio de comportamiento
2. Educación nutricional colectiva
3. Educación nutricional en niños y en adolescentes

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COACHING NUTRICIONAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMBINACIONES ALIMENTARIAS

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## LA DIETA

## MÓDULO 18. DIETÉTICA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE DIETA

1. Características de una dieta saludable
2. Dieta mediterránea

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA

1. Confección de una dieta individualizada

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS EN FUNCIÓN DE LA EDAD

1. Dieta en la edad adulta
2. Dieta en la gestación
3. Dieta en la lactancia
4. Dieta en el primer año de vida
5. Dieta en la infancia
6. Dieta en la adolescencia

7. Dieta en la tercera edad

## RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

# MÓDULO 19. DIETOTERAPIA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE DIETOTERAPIA

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. DIETAS CON MODIFICACIONES EN LA TEXTURA Y LA CONSISTENCIA

1. Dieta de textura líquida
2. Dieta de textura semisólida
3. Dieta de fácil masticación

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIETAS CONTROLADAS EN ENERGÍA

1. Dieta hipocalórica
2. Dieta muy hipocalórica

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. DIETAS CONTROLADAS EN HIDRATOS DE CARBONO

1. Dieta controlada en lactosa
2. Dieta controlada en fructosa y en sorbitol
3. Dieta controlada en sacarosa
4. Dieta en la diabetes
   -Modelos de dieta

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS CONTROLADAS EN FIBRA

1. Dieta pobre en fibra
   -Dieta pobre en fibra insoluble
   -Dieta pobre en residuos
2. Dieta rica en fibra

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS CONTROLADAS EN PROTEÍNAS

1. Dieta baja en proteínas
2. Dieta alta en proteínas

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. DIETAS CONTROLADAS EN LÍPIDOS

1. Dieta controlada en triglicéridos de cadena larga y de cadena media
2. Dieta cetogénica

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. DIETAS CONTROLADAS EN MINERALES

1. Dieta controlada en calcio y en fósforo
   -Dieta alta en calcio
   -Dieta baja en calcio
   -Dieta alta en fósforo
   -Dieta baja en fósforo
2. Dieta controlada en hierro
   -Dieta alta en hierro
   -Dieta baja en hierro

## RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 20. DIETAS MILAGRO Y OTROS MITOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO DE DIETA MILAGRO

1. Tipos de dietas milagro

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. FÓRMULAS “MÁGICAS” DE ADELGAZAMIENTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS ALTERNATIVOS DE ADELGAZAMIENTO

### RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

## HIGIENE, SEGURIDAD Y NORMATIVA ALIMENTARIA

## MÓDULO 21. PATOLOGÍAS RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE ALIMENTARIA

1. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

1. Bacterias infecciosas
2. Bacterias tóxicas
3. Virus
4. Parásitos
5. Mohos
6. Bioxinas marinas
7. Priones

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA POR QUÍMICOS AMBIENTALES

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

1. Alergias
2. Intolerancias

### RESUMEN

## ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 22. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR TRATAMIENTO TÉRMICO

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR ADICIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR RADIACIONES IONIZANTES

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR MODIFICACIÓN DE LA ATMÓSFERA

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 23. NORMATIVA ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. DERECHO ALIMENTARIO

1. Principios generales del Derecho alimentario
2. Distribución de competencias

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS INSTITUCIONALES DE ALERTAS ALIMENTARIAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Modelo Nutri-Score de etiquetado

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 24. ÉTICA EN LA ALIMENTACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÉTICA Y MORAL

1. Principios informadores de la profesión
2. Obligaciones profesionales
3. Código deontológico del dietista-nutricionista

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÉTICA EN LAS RELACIONES SANITARIAS

1. Intimidad y confidencialidad
2. Información y consentimiento informado

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

# GESTIÓN EMPRESARIAL, COMUNICACIÓN E INNOVACIÓN EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

## MÓDULO 25. GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANÁLISIS DE MERCADO

1. Análisis del entorno
2. Análisis de la competencia
3. Análisis DAFO

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. FILOSOFÍA DE LA EMPRESA

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE EMPRESA

1. Estructura

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN ECONÓMICA

1. Ingresos
2. Costes y gastos
3. Cuentas anuales
   -Principios contables
   -Registro y valoración

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 26. GESTIÓN DE LA COMUNICACIÓN EN EMPRESAS DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. RELACIÓN ASISTENCIAL

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMUNICACIÓN INTERPERSONAL

1. Proceso de comunicación
2. Tipos de comunicación

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN EN LA ATENCIÓN

1. Interacción con el paciente
2. Habilidades comunicativas
3. Empoderamiento del paciente

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MARKETING

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. ATENCIÓN AL CLIENTE

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMUNICACIÓN INTERNA

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

## MÓDULO 27. INDUSTRIA, INNOVACIÓN Y TENDENCIAS ALIMENTARIAS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Plan de innovación
2. Desarrollo de envases inteligentes
3. Principales innovaciones alimentarias en España

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN

### RESUMEN

### ESPACIO DIDÁCTICO

### SOLUCIONARIO

### BIBLIOGRAFÍA