

C



Programa de cursos a distancia 2018

Solicitada la acreditación

por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema nacional de Salud.

Curso

organizado por la Academia Española de Nutrición y Dietética y Nutrinfo, con el aval del Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España.

Este curso cuenta con un **descuento especial** en su matrícula para los miembros de la Academia.

Inscripciones y matrícula a partir del 15 de junio.

AVANCES EN LA PRÁCTICA PROFESIONAL DEL D-N EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

El plato completo a tu formación

¡Apúntate!

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Izaskun Gaubeka - Eures Euskadi
José Ignacio Gil de Sola Díaz - Nutrición y Cocina Asesores
Laura Soler - Blen 13 S.L.

CODIRECCIÓN ACADÉMICA

M^a Amparo Bayarri Mayo - Academia Española Nutrición y Dietética

SECRETARÍA ACADÉMICA

M^a Amparo Bayarri Mayo - Academia Española Nutrición y Dietética
a.bayarri@academianutricion.org

PROFESORADO DEL CURSO

Izaskun Gaubeka - Eures Euskadi
José Ignacio Gil de Sola Díaz - Nutrición y Cocina Asesores
Laura Soler - Blen 13 S.L.

OBJETIVOS DEL CURSO

OBJETIVOS GENERALES

Iniciar al dietista nutricionista en la especialización de la restauración colectiva.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Introducir al dietista nutricionista:
- Bases sobre seguridad alimentaria.
 - Adecuación de menús a colectividades.
 - Sistemas de trabajo.
 - Cocina y gastronomía para restauración colectiva.

PRESENTACIÓN DEL CURSO

Es necesario que el nutricionista tenga herramientas de trabajo y nociones básicas para la elaboración, revisión y supervisión de la producción de alimentos en un establecimiento de restauración colectiva.

PERTINENCIA DE LA ACTIVIDAD, ¿POR QUÉ SE HA DECIDIDO HACER ESTE CURSO?

La figura del DN en el sector de las colectividades está cada vez más implantada pero se necesita un entrenamiento previo del profesional para su rápida incorporación en el equipo.

DURACIÓN: 5 meses

FECHA INICIO Y FINALIZACIÓN DEL CURSO: Octubre 2018 - Febrero 2019

NÚMERO MÁXIMO DE ALUMNOS: 1 tutor cada 50 alumnos

METODOLOGÍA DOCENTE

La propuesta de programación incluye un programa constituido por MÓDULOS: temas y actividades. Se pretende que los módulos formen entidades amplias y autosuficientes, con objetivos propios, de forma que las actividades previstas para cada una de ellas permitan en su caso su evaluación.

Los módulos estarán estructurados de la siguiente manera:

- 1.- Temas. Se expondrán con documentos virtuales en formato PDF y videos con presentaciones de powerpoint.
- 2.- Actividades.

Las actividades consistirán en plantear foro de debate sobre un tema de interés de actualidad vinculado al tema que forma parte del módulo. Se establecerán normas de participación en el foro de debate y se valorarán la utilización de referencias bibliográficas y réplicas a intervenciones.

¿CÓMO VAN A SER LAS TUTORÍAS?

El alumnado puede enviar un e-mail al docente, planteando una duda o consulta específica sobre el módulo que se esté cursando. El e-mail será respondido directamente al alumno.

Los foros de discusión permiten volcar preguntas, dudas, artículos, gráficos, etc. que se comparten con los docentes y el resto de alumnos. Todos tendrán la posibilidad de responder y debatir sobre los temas planteados.

REQUISITOS ACADÉMICOS PARA LA REALIZACIÓN DEL CURSO

Diplomado/graduado en Nutrición Humana y Dietética o licenciados en Nutrición (de Latinoamérica) para poder acceder al curso. Necesario estar en posesión del título de diplomado o graduado en Nutrición y Dietética o Licenciado en Nutrición (Latinoamérica).

RESUMEN DEL PROGRAMA DEL CURSO

MÓDULO I Herramienta de trabajo

Duración (horas): 10/15
Semanas (6h/semana): 2

MÓDULO II Seguridad alimentaria

Duración (horas): 40/50
Semanas (6h/semana): 8

MÓDULO III Cocina y gastronomía

Duración (horas): 20/25
Semanas (6h/semana): 4

MÓDULO IV Menús a colectividades

Duración (horas): 25/30
Semanas (6h/semana): 6

Horas totales del curso: 120 horas (60 de estudio, 20 de tutoría y 40 de evaluación) en 5 meses.

PRECIOS

Miembros de la Academia o antiguos alumnos de Nutrinfo: 520 €

Miembros de Colegios o Asociaciones adscritos al Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España: 720 €

No Miembros de la Academia: 870 €

Más información / inscripciones o para disfrutar del precio reducido hacer clic en:

[INCRIBIRME/MÁS INFORMACIÓN](#)

[DESEO HACERME MIEMBRO DE LA ACADEMIA Y DISFRUTAR DEL PRECIO REDUCIDO PARA MIEMBROS](#)

Organiza:



Con el auspicio de:

