

Diploma

CENTRO DE ESTUDIOS ACTIVA FORMACION SLU, como entidad beneficiaria, otorga a

YAHYA MOULKI
N.I.E. Y8921625P

el presente diploma por haber superado con evaluación positiva la acción formativa

SANP034PO SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

con formación online tutorizada desde el 16/02/2023 hasta el 22/03/2023, con una duración total de 50 horas, en el marco del expediente F210247AA, código de acción formativa 111, código de grupo 006. Formación impartida al amparo del Sistema de Formación Profesional para el Empleo en el marco de la *Resolución de 4 de marzo de 2021, del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas del ámbito sectorial del Turismo, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.*

Y para que así conste, se expide este certificado en VIGO, a 22 de marzo de 2023.

Patricia García González
Directora de Formación



Contenidos de la acción formativa

1. ANATOMÍA Y FISIOPATOLOGÍA DE LOS APARATOS DIGESTIVO Y ENDOCRINO.

- 1.1. El sistema digestivo.
- 1.2. Patologías digestivas.
- 1.3. El sistema endocrino.
- 1.4. Patologías endocrinas.

2. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

- 2.1. Principios de Nutrición.
- 2.2. Carbohidratos y fibra dietética.
- 2.3. Lípidos.
- 2.4. Proteínas.
- 2.5. Vitaminas.
- 2.6. Minerales.
- 2.7. El agua.
- 2.8. Proceso de la nutrición.

3. GRUPOS DE ALIMENTOS.

- 3.1. Los alimentos y su composición.
- 3.2. Clasificación de los alimentos.
- 3.3. Alimentos de servicio.
- 3.4. Alimentos nuevos.
- 3.5. Aditivos alimentarios.
- 3.6. Leche y productos lácteos.
- 3.7. Carnes, huevos y pescados.
- 3.8. Legumbres, tubérculos y frutos secos.
- 3.9. Hortalizas y frutas.
- 3.10. Grasas y aceites.

4. ALIMENTACIÓN Y SALUD.

- 4.1. Alimentación saludable.
- 4.2. Normas que rigen el equilibrio nutritivo.
- 4.3. Características del equilibrio nutritivo.
- 4.4. Principales relaciones entre energía y nutrientes.
- 4.5. Equilibrio alimentario.
- 4.6. Guías alimentarias o dietéticas.
- 4.7. Dieta mediterránea.
- 4.8. Importancia de la alimentación y su relación con la salud.
- 4.9. Mitos y errores sobre la limitación.

5. DIETAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

- 5.1. Alimentación en la mujer adulta.
- 5.2. Alimentación infantil.
- 5.3. Alimentación en la adolescencia.
- 5.4. Alimentación en la tercera edad.

6. DIETAS TERAPÉUTICAS.

- 6.1. Dietoterapia.
- 6.2. Dieta de protección gástrica.
- 6.3. Dieta astringente.
- 6.4. Dieta para pacientes diabéticos insulino dependientes o con hipoglucemias orales.
- 6.5. Dieta hipocalórica.
- 6.6. Dieta para la insuficiencia renal crónica.
- 6.7. Dieta de protección biliar.
- 6.8. Dieta para dislipemias.
- 6.9. Dieta baja en sodio.
- 6.10. Nutrición enteral y parenteral.