

Capacitación en nutrición y cocina para niños

Docentes responsables

Lic. María Eugenia Baleani

Téc. en Hig. y Seg. Alimentaria Alejandro Zamporo

Carga horaria

30 hs. reloj

Destinatarios del curso

Profesores de nivel inicial y primario

Modalidad

Teórico-Práctico

Clases teóricas y modalidad taller en los temas básico de nutrición

Clases teóricas y aplicaciones prácticas de las técnicas de gastronomía.

Elaboración de recetas de platos saludables.

Programa analítico

- Nutrición. Alimento. Alimentos fuertes. Alimentos protectores. Alimentos fortificados.
- Leyes de alimentación. Calidad, cantidad, armonía, adecuación
- Necesidades nutricionales, micro y macronutrientes
- Estado nutricional
- Guías alimentarias para la población argentina
- Rotulado nutricional
- Enfermedades transmitidas por alimentos y enfermedades relacionadas con la nutrición
- Problemática nutricional en las escuelas
- Mise en place: organización del área de trabajo en gastronomía
- Transferencia de calor. Métodos de cocción
- Conceptos generales de higiene alimentaria

Cronograma

22, 23, 24, 25 y 28 de Febrero; 1, 2, 3 y 4 de Marzo.

Primera clase 22 de Febrero 9 hs en Auditorio del CEMS, 11 de Abril 445.