

# GUÍA DIDÁCTICA SALUD Y ALIMENTOS FUNCIONALES (SANTO TIPO)

ESTATAL

## Presentación

Este curso le prepara para Identificar los alimentos que cumplen una función específica para mejorar la salud y/o reducir el riesgo de contraer enfermedades, cumpliendo con los requisitos denominación, desarrollo y comercialización regulados por la Unión Europea pudiendo trabajar dentro de la Familia Profesional de Sanidad y más concretamente dentro del Sector Industrias Cárnicas.

## Características



Modalidad

E-learning.



Duración

150h.

## Contacto

# SALUD Y ALIMENTOS FUNCIONALES (SANT101PO)

## Objetivos

Identificar los alimentos que cumplen una función específica para mejorar la salud y/o reducir el riesgo de contraer enfermedades, cumpliendo con los requisitos denominación, desarrollo y comercialización regulados por la Unión Europea.

## Programa

150 horas	SALUD Y ALIMENTOS FUNCIONALES (SANT101PO)
150 horas	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Alimentación y nutrición.</b><ol style="list-style-type: none"><li>1.1. Nutrición y salud.</li><li>1.2. Grupos de alimentos.</li><li>1.3. Nuevos alimentos.</li></ol></li><li><b>2. Evolución de los hábitos alimentarios.</b><ol style="list-style-type: none"><li>2.1. Tendencias de consumo.</li><li>2.2. Promoción y protección de la salud por la alimentación.</li><li>2.3. Nuevos grupos de consumidores.</li></ol></li><li><b>3. Alimentos funcionales y enfermedades.</b><ol style="list-style-type: none"><li>3.1. Alimentos funcionales y grupos específicos.</li><li>3.2. Desarrollos alimentarios cardiosaludables.</li><li>3.3. Los polifenoles y la salud cardiovascular: flavonoides</li></ol></li><li><b>4. Alimentos funcionales y beneficios saludables.</b><ol style="list-style-type: none"><li>4.1. Salud del tracto digestivo.</li><li>4.2. Probióticos, prebióticos y simbióticos.</li><li>4.3. Otros compuestos con propiedades funcionales.</li><li>4.4. Alimentos funcionales y dietéticos.</li><li>4.5. Alimentos funcionales y rendimiento físico</li><li>4.6. El sistema nervioso y rendimiento intelectual.</li></ol></li><li><b>5. Legislación, etiquetado y comercialización.</b><ol style="list-style-type: none"><li>5.1. Legislación.</li><li>5.2. Procedimiento de autorización de un nuevo alimento.</li><li>5.3. Tendencias de marketing.</li></ol></li></ol>