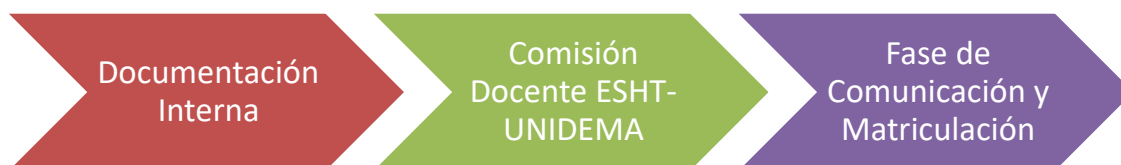


Memoria Verificación de Títulos-Comisión Docente ESHT
UNIDEMA

<p>Informe Propuesta Título Propio</p>	<p>Fecha de Salida: V1: 20/01/2018</p>
--	--

Memoria Verificación de Títulos-Comisión Docente ESHT UNIDEMA

La cumplimentación de este documento servirá para tramitar la aprobación de la/s titulaciones propias en la Comisión Docente de **ESHT UNIDEMA**.



TÍTULO NOMBRE COMPLETO

TÍTULO PROPIO CURSO BÁSICO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

El presente informe resume la propuesta de curso para su aprobación como Título Propio de **ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO UNIDEMA (En adelante ESHT-UNIDEMA)** a través de los cauces pertinentes que establecen las Normas Reguladoras de los Estudios y Actividades de Formación Permanente de las escuelas adscritas a UNIDEMA.

OBSERVACIONES

Este Título Propio ha sido promovido por el **ESHT Escuela Superior de Hostelería y Turismo-UNIDEMA** y cuenta con el apoyo de UNIDEMA.

- El Título Propio responde a la colaboración entre **ESHT y UNIDEMA en el marco de colaboración entre entidades adscritas (en proceso)**, para la puesta en marcha del título propio **TÍTULO PROPIO CURSO BÁSICO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN** con el objeto de cubrir necesidades de formación de los profesionales y futuros profesionales del sector de la hostelería y turismo.
- El principal objetivo del título es ofrecer una formación continua no reglada sin carácter oficial en el ámbito de la alimentación y nutrición, a fin de transmitir conocimientos básicos propios del curso en cuestión e iniciar y mejorar las competencias personales en la materia.
- La modalidad del Título Propio es no presencial, y se desarrollará en la herramienta desarrollada por la entidad para tal fin, el Aula Virtual.
- Se compondrá de clases teóricas y de un examen final. El resultado del examen será la nota del curso.
- Una nota superior o igual a 5 en el examen final, habilitará el derecho de recibir el Diploma correspondiente.
- No existe límite de convocatorias de examen.
- El curso se realiza de manera intensiva con una duración de 40 horas lectivas entre teoría, estudio, preparación de trabajos, preparación de exámenes y realización de exámenes.

Memoria Verificación de Títulos-Comisión Docente ESHT UNIDEMA

FICHA TÉCNICA NUEVO TÍTULO PROPIO

Título Propio	TÍTULO PROPIO CURSO BÁSICO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
Duración	4 créditos UNIDEMA
Horas	40 HORAS
Elevado por	ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO UNIDEMA
Apoyos	<ul style="list-style-type: none">• UNIDEMA• Alejandro Izquierdo Achirica
Director	<ul style="list-style-type: none">• Alejandro Izquierdo Achirica, Licenciado en Farmacia y profesional destacado de la industria farmacéutica.
Descripción	<p>ESHT considera como uno de sus principales valores, la formación continua de profesionales que dentro de un sector determinado como el caso del sector de la hostelería.</p> <p>El equipo docente así como las instalaciones y el apoyo educativo se prioriza para dar sentido a una titulación tan exigida como es la de TÍTULO PROPIO CURSO BÁSICO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN ,</p>
Dirigido a	Alumnos sin conocimientos previos en hostelería, en alimentación y nutrición. Curso propio básico para iniciar y mejorar los conocimientos y habilidades personales en la materia.
Modalidad	A distancia. 100% online
Entidades con las que colaborar	A convenir
Tasas y matrícula	299€ (Sin perjuicio de posibles descuentos y becas)
Tipo	Aula Virtual

Memoria Verificación de Títulos-Comisión Docente ESHT UNIDEMA

Cod.(*)	NOMBRE DEL TÍTULO PROPIO	CREDITOS UNIDEMA**	PRACTICAS CURRICULARES EN EMPRESA (**)
BAS-ALINUT	TÍTULO PROPIO CURSO BÁSICO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POR LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO UNIDEMA	4	SI/NO/A CONVENIR

(*)Código: Agrupación de letras y números que referencien de manera única el título propio.

(**)SI: El título contiene al menos una asignatura /materia optativa o troncal para la realización de prácticas en empresa

(***) Cada crédito propio UNIDEMA corresponde con 10 horas. A modo de ejemplo, 1 crédito unidema son 10 horas de estudio (engloba clases, estudio, preparación de trabajos, preparación de exámenes y realización de trabajos y exámenes) no se tratan de créditos oficiales.

(**)NO: El título no contempla la obligatoriedad de realizar prácticas en empresa

RAMAS DEL CONOCIMIENTO

Artes y Humanidades	<input type="checkbox"/>	Ciencias de la Salud	<input type="checkbox"/>
Ciencias Sociales y Jurídicas	<input type="checkbox"/>	Ingeniería y Arquitectura	<input type="checkbox"/>
Ciencias	<input type="checkbox"/>	Hostelería y Turismo	<input checked="" type="checkbox"/>

Memoria Verificación de Títulos-Comisión Docente ESHT UNIDEMA



JUSTIFICACIÓN DOCENTE Y METODOLOGÍA.

La Escuela Superior de Hostelería y Turismo UNIDEMA es una destacada y consagrada Escuela adscrita a UNIDEMA. El alma de la escuela es la de impartir docencia de manera semipresencial, impulsando la esencia flexible y adaptada de la propia estrategia educativa de UNIDEMA

El carácter educativo de la entidad se sostiene sobre dos pilares o “patas” fundamentales: Educación a distancia-Semipresencial y la Empleabilidad. La primera de ellas se consigue gracias a una apuesta firme en desarrollar las herramientas tecnológicas necesarias, así como la ejecución de un espacio físico con un concepto novedoso de Restaurante-Escuela. La segunda, gracias a generar contenidos adaptados, resultado del contacto directo con el entorno económico y empresarial, siendo termómetro con el que tomar temperatura del entorno, adaptando siempre la formación a las necesidades de mercado. Las materias educativas con mayor recorrido y acogida por los alumnos y empresas son aquellas que tratan sobre: Seguridad e Higiene Alimentaria, Alimentación y Nutrición, Protocolo y cursos de Cocina Específicos.

VENTAJAS

- Apuesta decidida por los contenidos teóricos de calidad.
- Docentes de reconocido prestigio profesional en empresas del sector y formación avanzada y certificada.
- Equipo consolidado y de avalada reputación en el ámbito empresarial.
- Los estudiantes cuentan con el Diploma de Finalización una vez aprueban el curso con éxito.
- Curso básico e intensivo.
- 40 horas.

Memoria Verificación de Títulos-Comisión Docente ESHT UNIDEMA

PROGRAMA ACADÉMICO

Introducción	
Las funciones	
Clasificación de los alimentos	
OTROS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS	
Pirámide Alimenticia	
GRASAS---(15-30% Del total).....	
PROTEÍNAS--(10-15%)	
HIDRATOS DE CARBONO---(55-75%).....	
Métodos de Comprobación	
1-Índice de Masa Corporal. IMC.....	
NECESIDADES ENERGÉTICAS	
GRUPO DE ALIMENTOS Y RACIONES	
DIETA MEDITERRÁNEA.....	
HIDRATOS DE CARBONO	
Funciones:	
Clasificación:.....	
▪ Monosacáridos	
▪ Disacáridos	
▪ Oligosacáridos	
▪ Polisacáridos Digeribles.....	
▪ Polisacáridos No Digeribles	
FIBRA	
LÍPIDOS O ÁCIDOS GRASOS	
Funciones:	
TRIGLICÉRIDOS	
FOSFOLÍPIDOS	
ESTEROLES.....	
Grasa saturada	

Memoria Verificación de Títulos-Comisión Docente ESHT UNIDEMA

Grasa monoinsaturada.....

Grasa polinsaturada

Ácidos grasos Trans.....

PROTEÍNAS

FUNCIONES:.....

CLASIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS:.....

ALIMENTOS RICOS EN PROTEÍNAS.....

EL AGUA

FUNCIONES DEL AGUA:

MINERALES Y VITAMINAS

Clasificación de las Sales Minerales

Fuentes alimentarias de minerales

¿Qué ocurre ante carencia de sales minerales en el organismo?.....

TIPOS DE VITAMINAS

VITAMINAS HIDROSLUBLES:.....

VITAMINAS LIPOSOLUBLES:

FUNCIONES DE LAS VITAMINAS

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.....

Sustancias tóxicas naturales.....

Alimentos marinos: Moluscos o peces.....

Contaminantes biológicos.....

INTOXICACIONES FRECUENTES:.....

TOXIINFECCIÓN ALIMENTARIA:.....

MEDIDAS PREVENTIVAS

Memoria Verificación de Títulos-Comisión Docente ESHT UNIDEMA

Duración

HORARIOS/MATRÍCULA/PRECIO

El horario es abierto 24 horas al día mientras la plataforma virtual esté

El periodo de matrícula está disponible hasta cubrir plazas.

El precio total del curso es de **299 €**. Curso, Diplomas e Impuestos Incluidos.

TITULACIÓN Y RECONOCIMIENTO

Una vez superado el curso, el alumno obtendrá el Diploma del TÍTULO PROPIO CURSO BÁSICO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN emitido por UNIDEMA como título propio de la entidad.