



## Dietética y nutrición

López Plana, Manuel Alejandro

Editorial ICB,  
2018

Monografía

El objetivo principal de este curso es adquirir conocimientos básicos, habilidades en el uso de técnicas y actitudes positivas en alimentación y nutrición. Para ello será necesario el conocimiento de ciertos aspectos tales como los principios en la elaboración de dietas, la higiene y conservación de los alimentos, la normativa en cuanto a seguridad alimentaria, los riesgos por intoxicaciones y los problemas derivados de malas conductas alimenticias

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbgVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMjM3MjMwNmZM>

**Título:** Dietética y nutrición

**Edición:** 3ª ed

**Editorial:** Málaga Editorial ICB 2018

**Descripción física:** 1 recurso electrónico (231 p.)

**Mención de serie:** eLibro

**Contenido:** DIETÉTICA Y NUTRICIÓN -- PÁGINA LEGAL -- ÍNDICE -- 1. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN -- 1.1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN -- INTRODUCCIÓN -- DEFINICIÓN Y FUNCIÓN DE LOS ALIMENTOS -- RESUMEN -- 1.2. SALUD Y HÁBITOS ALIMENTARIOS -- SALUD Y HÁBITOS ALIMENTARIOS -- RESUMEN -- 1.3. CLASIFICACIÓN Y ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS -- INTRODUCCIÓN -- GRUPOS DE ALIMENTOS: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS -- GRUPOS DE ALIMENTOS: CARNES, PESCADOS Y HUEVOS -- GRUPOS DE ALIMENTOS: LAS GRASAS -- GRUPOS DE ALIMENTOS: LEGUMBRES, CEREALES Y (...) -- GRUPOS DE ALIMENTOS: FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS -- RESUMEN -- 1.4. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS -- ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN -- TRATAMIENTOS CONSERVADORES -- TIEMPOS MÁXIMOS RECOMENDABLES DE CONSERVACIÓN -- RESUMEN -- 1.5. ELABORACIÓN DE DIETAS -- ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA -- NORMAS BÁSICAS PARA UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA -- EQUILIBRIO ALIMENTARIO CUALITATIVO -- EQUILIBRIO ALIMENTARIO CUANTITATIVO -- DIETOTERAPIA -- INTRODUCCIÓN A LA DIETA MEDITERRÁNEA -- COMPOSICIÓN DE LA DIETA MEDITERRÁNEA -- RESUMEN -- 1.6. ELABORACIÓN DE DIETAS ESPECÍFICAS PARA PERSONAS (...) -- INTRODUCCIÓN -- FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ALIMENTACIÓN DEL ANCIANO -- NECESIDADES NUTRICIONALES DE LOS ANCIANOS -- NORMAS PARA UNA CORRECTA ALIMENTACIÓN DE LOS (...) -- CONSEJOS PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE LOS (...) --

CONSEJOS PRÁCTICOS A LA HORA DE PREPARAR LOS (...) -- EQUILIBRIO DE LA DIETA DEL ANCIANO -- NUTRICIÓN HOSPITALARIA EN EL ANCIANO -- FUNCIONES DEL PERSONAL SANITARIO ANTE EL ANCIANO -- CUIDADOS ESPECIALES EN LA ADMINISTRACIÓN DE LOS (...) -- CLASIFICACIÓN DE DIETAS SEGÚN PATOLOGÍAS -- RESUMEN -- 1.7. CONCEPTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA -- QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA? -- EL CODEX ALIMENTARIUS -- LA CADENA ALIMENTARIA -- RESUMEN -- 1.8. INTOXICACIONES ALIMENTARIAS -- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS ENFERMEDADES MÁS FRECUENTES PRODUCIDAS POR EL (...) -- RESUMEN -- 1.9. LA ALIMENTACIÓN COMO ELEMENTO EDUCATIVO -- INTRODUCCIÓN -- EDAD ESCOLAR Y PREESCOLAR -- ADOLESCENTES -- ALIMENTACIÓN Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES -- PREVENCIÓN DE TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA -- NUTRICIÓN Y MENSAJES PUBLICITARIOS -- RESUMEN -- 1.10. NORMAS GENERALES EN LA MANIPULACIÓN DE (...) -- HIGIENE -- ADQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS -- TRANSPORTE ADECUADO DE LOS ALIMENTOS -- ELIMINACIÓN DE BASURAS -- RESUMEN -- 1.11. TEMPERATURAS -- USO DE TERMÓMETROS PARA MEDIR LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS (...) -- TEMPERATURAS REGLAMENTARIAS DE CONSERVACIÓN DE LOS DIFERENTES GRUPOS DE (...) -- RESUMEN -- 1.12. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE -- INTRODUCCIÓN -- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS -- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS -- PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS -- COCCIÓN -- CONSERVACIÓN EN CALIENTE -- ENFRIAMIENTO -- RECALENTAMIENTO -- MONTAJE DE PLATOS CON ALIMENTOS DESTINADOS AL AUTOSERVICIO O (...) -- SERVICIO DE COMIDAS -- RESUMEN -- 1.13. EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (...) -- QUÉ ES EL APPCC? -- PRINCIPIOS DEL APPCC -- CÓMO LLEVAR A LA PRÁCTICA UN AUTOCONTROL BASADO EN EL (...) -- EJEMPLO DE DISEÑO DE UN SISTEMA APPCC -- DOCUMENTACIÓN QUE CONFORMA UN SISTEMA DE AUTOCONTROL -- RESUMEN -- 1.14. EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS -- EL ETIQUETADO -- CÓMO INTERPRETAR LA ETIQUETA -- REGLAS DE ORO DE LA OMS PARA LA PREPARACIÓN HIGIÉNICA DE LOS (...) -- RESUMEN -- 1.15. ANOREXIA Y BULIMIA. TABACO Y ALCOHOL -- LA ANOREXIA Y LA BULIMIA. PRESIONES PARA ADELGAZAR -- ACTUACIONES DESDE EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO Y DESDE LAS (...) -- TABACO Y ALCOHOL -- RESUMEN -- GLOSARIO BIBLIOGRAFÍA -- BIBLIOGRAFÍA

**Detalles del sistema:** Forma de acceso: World Wide Web

**ISBN:** 9781512972115 9788492980062

**Entidades:** ProQuest

---

## **Baratz Innovación Documental**

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es