chef campus
culinary institute

NUTRICIÓN CULINARIA:
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ESCENCIALES

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI

MODALIDAD: A DISTANCIA

ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD NEBRIJA DE MADRID - ESPAÑA Y CHEF CAMPUS CULINARY INSTITUTE

UNIVERSIDAD NEBRIJA

chef campus
culinary institute

chef campus
culinary institute

Tema I	Introducción a la nutrición culinaria. Definición y conceptos básicos.
Tema II	Alimentos como fuente de energía. Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.
Tema III	Alimentos como fuente de macronutrientes. Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.
Tema IV	Alimentos como fuente de agua y fibra. Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.
Tema V	Alimentos como fuente de micronutrientes (Vitaminas y Minerales). Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.
Tema VI	Alimentos como fuente de componentes bioactivos. Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.
Tema VII	Alimentos como fuente de otros componentes. Consideraciones en la práctica Dietético - Culinaria.
Tema VIII	Bases de datos de composición de alimentos.

chef campus
culinary institute

Tema IX	Estándares de referencia dietética.
Tema X	Etiquetado Nutricional.
Tema XI	Fuentes de evidencia científica.
Tema XII	Guía de iniciación para planteamiento y resolución de casos prácticos en dietética culinaria.

chef campus
culinary institute

INICIACIÓN EN TÉCNICAS DE COCINA PROFESIONAL

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI

MODALIDAD: PRESENCIAL

ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA Y CHEF CAMPUS CULINARY INSTITUTE.

UNIVERSIDAD CENTRAL · CARACAS - VENEZUELA

chef campus
culinary institute

chef campus
culinary institute

Tema 1	Técnicas y Usos de los Cuchillos del Chef.
Tema 2	Conocimiento y Usos de los Utensilios del Chef.
Tema 3	Conocimiento y Usos de los Equipos de Cocina.
Tema 4	Mantenimiento de Equipos y Prevención de Accidentes.
Tema 5	Higiene y Manipulación de Alimentos.
Tema 6	Conocimiento del Producto.
Tema 7	Técnicas de Cortes.
Tema 8	Lípidos: Aceites y Grasas.
Tema 9	Los Tubérculos y sus Usos en la Cocina.
Tema 10	El Huevo. Técnicas y sus Usos.
Tema 11	Los Fondos y sus Usos en la Cocina.
Tema 12	Técnicas y Métodos de Cocción.