

MÓDULO COACHING NUTRICIONAL I

- 0.- El Coaching
- 1.- Introducción al coaching
- 2.- El Coach
- 3.- El ciclo de coaching
- 4.- La mochila
- 5.- Las siete etapas de un proceso de coaching
- 6.- Bill Gates La Retroalimentación
- 7.- El Feedback
- 8.- La aceptación del error
- 9.- El caso Pans
- 10.- El caso Papelería Bolilla
- 11.- Navaja de Ockham
- 12.- Coaching Ejecutivo
- 13.- Coaching ejecutivo II
- 14.- Coaching personal
- 15.- Dejar de fumar
- 16.- Principios básicos para el éxito en un proceso de coaching
- 17.- Agentes en los procesos de coaching
- 18.- Fases del coaching
- 19.- Análisis de la Organización
- 20.- Planificación del Programa
- 21.- Importancia de la Evaluación
- 22.- Devolución de información de la evaluación
- 23.- Diseño del plan individualizado
- 24.- Puesta en marcha del plan de acción
- 25.- Sesiones de seguimiento
- 26.- Evaluaciones periódicas
- 27.- Sesión de Coaching I
- 28.- Sesión de Coaching II

MÓDULO COACHING NUTRICIONAL II

1. Definiciones
 2. Estado nutricional
 3. Efecto termogénico y actividad física
 4. El gasto energético
 5. El peso corporal
 6. Los pasos para cambiar de hábitos
- Test parcial 1*
7. El ciclo de comer emocional
 8. Coaching nutricional para pérdida de peso
 9. Proceso de asesoramiento

Test parcial

Manual Coaching Nutricional

MÓDULO DIETETICA Y NUTRICION

1. Conceptos básicos
2. Ingesta recomendada de energía y nutrientes
3. Objetivos nutricionales
4. Componentes del gasto energético
5. Proteínas
6. Ácidos grasos
7. Lipoproteínas
8. Hidratos de carbono
9. El agua, el nutriente olvidado, el alimento olvidado
10. Minerales
11. Magnesio
12. Selenio
13. Vitamina A, retinol, carotenos (provitamina A)
14. Vitamina K
15. Vitamina B5 o ácido pantoténico
16. Antioxidantes
17. Los alimentos como fuente de energía y nutrición
18. Cereales y derivados
19. Verduras, hortalizas y frutas
20. Legumbres
21. Alimentos de origen animal
22. Huevos
23. Bebidas
24. Encuestas dietéticas
25. Recomendaciones dietéticas y objetivos nutricionales en la dieta equilibrada
26. Diseño y programación de dietas para individuos y personas sanas
27. Pautas dietéticas y de estilo de vida generales
28. Grasas

Manual Dietética y Nutrición

EVALUACIÓN FINAL DIETETICA Y NUTRICION

MÓDULO HABILIDADES Y COMPETENCIAS DIRECTIVAS

1. El proceso directivo
2. El proceso directivo
3. Teorías del liderazgo
4. El liderazgo
5. La motivación laboral
6. La motivación del personal
7. La comunicación URL
8. La negociación
9. La comunicación y la negociación
10. La Programación Neuro Lingüística (PNL)
11. La Programación Neuro Lingüística (PNL)
12. El Coaching y Mentoring
13. El Coaching

Manual Habilidades Directivas

MÓDULO GESTION DEL TIEMPO

- 1.- Personajes
2. Los conceptos
3. Introducción a la gestión del tiempo
4. Como de buena es su gestión del tiempo
5. 10 Errores comunes de gestión del tiempo
6. Como de productivo es
7. Registros de actividad
8. Lista de tareas
9. Agenda Windows
10. Agenda Outlook
11. Organización en Windows I
12. Organización en Windows II
13. Organizarse con Outlook
14. Organizarse con el móvil
15. Lista de tareas con Excel
16. Presupuesto familiar con Excel
17. Datos e información con Excel
18. Remember the milk
19. Los 8 pasos
20. Resumen

Manual de Gestión del Tiempo

EVALUACIÓN FINAL

MÓDULO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMAS MULTIMEDIA

- 1.- Enfermedades transmitidas por los alimentos
- 2.- Infecciones alimentarias
- 3.- Intoxicaciones alimentarias
- 4.- Microorganismos más comunes
- 5.- Materiales en contacto con los alimentos
- 6.- Desinsección y desratización
- 7.- El lavado de las manos del manipulador de alimentos

MANUALES Y LEGISLACIÓN

Manual Manipulador de Alimentos

- Resumen Código Alimentario
- R.D. 1254/1991 2 de Agosto. Normas para la preparación y conservación de la mayonesa.
- R.D. 1215/1997 18 de Julio. Disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- R.D. 202/2000 11 de Febrero. Normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- R.D. 3484/2000 29 de Diciembre. Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- R.D. 140/2003 7 de Febrero. Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- R.D. 1420/2006 1 de Diciembre. Prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a consumidores finales o a colectividades.

EVALUACIÓN FINAL

MÓDULOS: análisis de peligros y puntos de control críticos + alérgenos e intolerancias alimentarias

Temario curso - Sistema APPCC

- Tema 1. Guía para el diseño de aplicación de un Sistema APPCC
- Tema 2. Creación de un equipo para la implantación del sistema APPCC
- Tema 3. Descripción de las actividades y de los productos
- Tema 4. Evaluación de los peligros
- Tema 5. Determinación de los puntos críticos
- Tema 6. Establecimientos de puntos críticos para cada PPC
- Tema 7. Adopción de medidas correctoras
- Tema 8. Comprobación del sistema
- Tema 9. Plan de APPCC

Temario curso - Alérgenos

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. La enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Los cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Mariscos
12. Cacahuets
13. Apio y mostaza
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I

19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011-IV
22. Reglamento UE 2011-V

TEMAS PARA IMPRIMIR (TODOS LOS TEMAS DEL CURO: SISTEMA APPCC)

Incluimos a continuación los temas en formato imprimible.

Alérgenos

Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.

in finalizar: Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos.

Guía Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar. Comunidad de Madrid.

Guía Información sobre alérgenos y Etiquetado en alimentos envasados. Comunidad de Madrid.

Guía Información sobre alérgenos la restauración colectiva. Generalitat Catalunya.

MANUALES

Manual de implantación de un Sistema APPC

Manual nueva Normativa sobre alérgenos. Análisis Reglamento de la UE Nº 1169/2011

NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

- Norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000
- Ficha resumen norma internacional de inocuidad de alimentos. ISO 22000
- Reglamento General de Certificación de Sistemas. RP-CSG-009_00
- REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR
- Preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento de la UE Nº 1169/2011

EXAMEN FINAL DE IMPLANTACIÓN SISTEMA APPCC

EXAMEN FINAL ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS