



FORMACIÓN ONLINE

2 créditos  
50 horas lectivas



# ISGEG

Instituto Superior  
de Gestión y Gastronomía

**CURSO**

## DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA RESTAURANTES

**ALIMENTACIÓN SANA Y EQUILIBRADA**

EN COLABORACIÓN CON:





## El Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

Un equipo de profesionales que ha estado vinculado a empresas de hostelería tanto a nivel operativo como directivo. Sabemos que los resultados son fruto del trabajo bien hecho, y de un buen sistema de gestión. Por ello nuestro modelo de formación propone:

1. Una formación mixta, presencial u online.
2. Contenidos accesibles en cualquier momento y lugar.
3. Itinerarios de formación flexibles y personalizados.
4. Una respuesta a los problemas a los que se encuentra nuestro equipo.

**“ISGEG: formación para profesionales de la restauración y la hostelería”**

### Nuestros objetivos:

- Ayudarte a disponer de tiempo para pensar en lo importante, y no ir apagando fuegos constantemente.
- Eliminar la frustración que tenemos al no conseguir que nuestro equipo vea el negocio como nosotros queremos.
- Orientarte en cómo afrontar determinadas situaciones, en las que no sabes qué herramientas aplicar.
- Saber cómo alcanzar el rendimiento esperado. (los costes se disparan, las ventas crecen poco, y los márgenes se mantienen estancados).



**CURSO**  
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA  
PARA RESTAURANTES



## ¿ Qué le aportará este curso?

- Crear menús con valor añadido respecto al concepto salud, relacionando los diferentes nutrientes y componentes de los alimentos con la función que se desarrolla en el organismo.
- Planificar y adaptar una dieta teniendo en cuenta la situación vital o la enfermedad del comensal.
- Disponer de los conocimientos sobre las diferentes tendencias alimentarias y su implicación en la elaboración de platos y menús.
- Conocer y aplicar las prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos según la normativa vigente.
- Poder identificar los riesgos sanitarios en la manipulación de los alimentos aplicando las medidas preventivas necesarias.
- Saber cómo etiquetar correctamente productos elaborados, según la normativa vigente, y como utilizar los claims nutricionales.

Con los mejores profesores del sector y el mejor método de formación online.

**CURSO**  
**DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y**  
**SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**PARA RESTAURANTES**



## **Contenidos del Curso:**

### **Módulo 1: PROPUESTAS GASTRONÓMICAS EQUILIBRADAS.**

- 1.1. Energía y nutrientes.
- 1.2. Alimentación y grupo de alimentos.
- 1.3. Alimentación equilibrada.
- 1.4. Diseño de menús equilibrados.

### **Módulo 2: DIETÉTICA PARA CASOS ESPECIALES.**

- 2.1. Patologías de mayor prevalencia: diabetes, hipercolesterolemia, hipertensión, obesidad.
- 2.2. Alergias e intolerancias.
- 2.3. Alimentaciones alternativas y tendencias alimentarias: vegetarianos, alimentación halal, kosher.

### **Módulo 3: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

- 3.1. Seguridad alimentaria y manipulador.
- 3.2. Descripción de peligros.
- 3.: Principales enfermedades de origen alimentario.
- 3.4. Métodos para prevenir enfermedades de origen alimentario: recepción, almacenamiento de los alimentos y circuito progresivo de los alimentos, marcha adelante.
- 3.5. Higiene, limpieza y desinfección.

**CURSO**  
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA  
PARA RESTAURANTES



## Profesores expertos en el sector

### Elena Maestre González

Colaboradora en la realización del estudio Epidemiológico Nutricional de Cataluña 2002 (ENCAT). Investigadora de campo IMIM- PRBB en la realización del estudio de campo de ámbito estatal PREDIMED. Docente del centro de enseñamiento CIREMP en cursos de Auxiliar de Geriátría y Reciclaje en Dietética. Consulta privada de dietética.

Docente colaboradora en formación : Generalitat de Cataluña, Gremio pasteleros de Barcelona, Escuela de cocina BellArt, UAB "Consejo Alimentario en la AP de Salud" del Máster de AP de la UAB en la Casa de la Convalecencia. Formadora en Manipulación de alimentos y asesora en APPCC.



**¡En línea directa con usted...!**

**CURSO**  
DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y  
SEGURIDAD ALIMENTARIA  
PARA RESTAURANTES



## Las garantías de ISGEG

- Una plataforma de contenidos propia, con certificación SSL. Protocolo de seguridad que hace que la transmisión de los datos entre nuestros servidores y el usuario sea totalmente cifrada y encriptada.
- Funcionamiento ininterrumpido las 24 h del día los 365 días del año.
- Un espacio de aprendizaje sencillo e intuitivo. No es necesario tener ningún conocimiento informático.
- El objetivo es que completes tu formación, y te sirva para tu evolución profesional.
- Apoyo continuo al alumno: tanto por el propio tutor de cada curso, como por el equipo de help desk de ISGEG.
- Sabemos que hay que estar en el negocio muchas horas al día. Por ello, saber cómo aprovecharlas al máximo es el objetivo.
- A veces no sabes qué herramientas aplicar en una determinada situación. Por eso aquí encontrarás herramientas prácticas para todas las áreas de gestión de tu restaurante.

## Metodología del ISGEG

1. Un constante sistema de tutorías de los profesores a través de mail.
2. Unos contenidos de alto nivel, pero muy intuitivos y adecuados a un modelo de formación online.
3. Casos prácticos y ejercicios de apoyo a los contenidos teóricos.
4. Un **calendario personalizado** para cada alumno
5. Un **plan de acción personal** para cada alumno, con el objetivo de ayudarlo a priorizar sus objetivos e implementarlos en el negocio.
6. **Herramientas de gestión**, testadas en proyectos de restauración reales.
7. **Actividades de Evaluación Continua** (AEC), mediante casos prácticos, y presentación de actividades. No se trata de memorizar para ir a un examen final, sino que vas a aprender haciendo.

**CURSO**  
**DIETÉTICA, NUTRICIÓN Y**  
**SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
**PARA RESTAURANTES**



**Precio del curso: 325€**

**Periodo lectivo:** septiembre junio.

**Descuento Especial** para empresarios o trabajadores de empresas asociadas a **FEHR** o **elTenedor**.

**Consultar precios** para grupos de empleados de una misma empresa.

**Titulación:**

Reconocimiento sectorial por parte de ISGEG y FEHR (acredita la adecuación de esta formación a la realidad profesional del sector).

**Este curso forma parte del siguiente programa:**

Diseño y Gestión de Operaciones en Restauración. Convalidando un total de dos créditos.

**Para más información  
contactar con el siguiente  
email o teléfono**

[webmaster@isgeg.edu.es](mailto:webmaster@isgeg.edu.es)

**Teléfono: 931 003 614**

[www.isgeg.edu.es](http://www.isgeg.edu.es)



El ISGEG está homologado por la Fundación Estatal para la formación en el empleo de España FUNDAE.

Todos nuestros cursos son bonificables.

**¡Matricúlate...!**



[www.isgeg.edu.es](http://www.isgeg.edu.es)

EN COLABORACIÓN CON:

