

INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

ON LINE

20505/1

Desarrollo del curso

- **Fechas:** Del 9 de junio al 6 de julio 2020
- **Nº Alumnos:** 60
- **Lugar:** Plataforma on line SESCAM
- **Localidad:** ALBACETE

Inscripciones

- En SOFOS desde el 13 de marzo al 4 de junio 2020.
- La relación de admitidos aparecerá el día 5 de junio de 2020.

OBLIGATORIAMENTE Para recibir el certificado de asistencia de una Actividad Formativa, el alumno tiene que estar inscrito y admitido en Sofos, cumpliendo los plazos de matriculación. NO se puede asistir si no están admitidos.

El personal seleccionado que haya aceptado la realización de una acción formativa, tiene el deber de asistir a la totalidad de las sesiones presenciales. Porcentaje de asistencia para conseguir el certificado de acreditativo de la acción formativa:

Para la obtención de dicho certificado será necesario:

- En cursos de duración igual o mayor a 10 horas un porcentaje mínimo de asistencia del 80%.

En cursos de duración inferior a 10 horas un porcentaje de asistencia del 100%

En la parte on-line para la obtención de dicho certificado será necesario conectarse y realizar un progreso en la plataforma virtual igual o mayor al 80% del contenido de la acción formativa.

Cuando la actividad formativa conlleve la realización de una o varias pruebas de evaluación será también necesario la superación de éstas o de los ejercicios establecidos por el tutor.

El incumplimiento sin causa justificada de las siguientes obligaciones, implicará la imposibilidad de ser seleccionado/a para la realización de cualquier acción formativa durante un periodo de 9 meses:

- Comunicar la renuncia al curso en el plazo de 5 días hábiles desde la notificación de la concesión de la acción formativa solicitada o en el plazo de 2 días hábiles, en el caso de solicitantes que provengan de la lista de espera.

- En las acciones formativas que se desarrollen bajo la modalidad presencial la asistencia al 50 % de las horas lectivas.

* En las acciones formativas que se desarrollen bajo la modalidad On -line, la conexión a la plataforma virtual y efectuar un progreso de al menos el 50 % del contenido de la acción formativa.

* En las acciones formativas que se desarrollen mediante la modalidad mixta, la asistencia al 50% de las horas lectivas de carácter presencial, la conexión a la plataforma virtual y efectuar un progreso de al menos el 50% del contenido de la acción formativa.

Evaluación:

Para superar el curso, será necesario haber realizado todas las actividades obligatorias:

- Descarga y estudio de módulos teóricos.
- Cuestionarios teóricos de 10 ítems, en el que será necesario responder correctamente al 50% de las preguntas para superarlo.
- El cuestionario de satisfacción habitual del SESCAM, será recomendable, pero no de obligada cumplimentación.
- Participar al menos una vez en el foro.
- Enlace a la Instrucción de 11 de abril de 2016 de la D.G.. de RRHh donde se establecen los criterios de actuación y gestión de las acciones formativas incluidas en el Plan de Formación Continuada.

ENLACE:

<https://sescam.jccm.es/sofos/matriculacion/fichaCurso.jsp?curso=20505&edicion=1>

Dirigido a

Licenciados, diplomados sanitarios y técnicos en cuidados Aux. enf. (TCAE).

Objetivos

Introducir al profesional sanitario en el conocimiento de los principios básicos de la alimentación y la nutrición humana.

Conocer los alimentos y los cambios nutricionales que resultan de su procesamiento industrial y culinario.

Calcular los requerimientos nutricionales.

Aprender las bases de la alimentación del adulto sano.

Conocer los principios de la alimentación en el deportista

Requisitos

Inscripción mediante el Programa SOFOS del SESCAM (vía Intranet o Internet),

Los criterios de selección establecidos son:

- Cumplir los plazos de inscripción.
- Pertenecer a la categoría profesional a la que va dirigida la actividad.
- Desarrollar la actividad laboral en la GAI de Albacete.
- Se elaborará listado de reserva por si existieran renunciadas.

Contenidos

Unidad temática	Objetivos	Contenido	Tiempo estimado dedicación	Material docente y de apoyo	Actividades a realizar por el alumno
TEMA nº 1.-		Introducción a la bromatología	48 minutos de duración	(6 minutos de duración cada uno)	Visualizar 8 videos y Auto-evaluación al finalizar el tema
TEMA Nº 2		Tecnología aplicada al procesamiento	50 minutos de duración	(6 minutos de duración cada uno)	Visualizar 7 videos y auto- evaluación al finalizar el tema

		de los alimentos			
TEMA Nº 3		Designaciones comerciales y publicitarias	36 minutos de duración	(6 minutos de duración cada uno)	Visualizar 6 vídeos y auto-evaluación al finalizar el tema
TEMA Nº 4		Gasto energético	32 minutos de duración	(6 minutos de duración cada uno)	Visualizar 9 vídeos y auto-evaluación al finalizar el tema
TEMA Nº 5		Nutrición y deporte	38 minutos de duración	(6 minutos de duración cada uno)	Visualizar 8 vídeos y auto-evaluación al finalizar el tema

Solicitada acreditación a la Comisión de Formación Continuada