

Fecha de inicio:

Diciembre

11

Cálculo de nutrientes para tablas nutricionales

Modalidad: Virtual

One serving 80g contains*

Energy
259kJ/
62kcal

3%

Fat
1.4g

2%

Saturates
0.3g

2%

Sugars
5.9g

7%

Salt
0.04g

<1%

of the reference intake. Reference intake
of an average adult (8400kJ/2000kcal)

Typical energy values per 100g*

✉ info@wibel.net
☎ +591 78164943

 **wibel**

CONTENIDO Y CRONOGRAMA

1. Introducción a la composición de los alimentos (Primera clase 2 h teóricas).

- 1.1. Alimentación.
- 1.2. Funciones de los nutrientes.
- 1.3. ¿Qué tipo de nutrientes se encuentran en los alimentos?
- 1.4. Macronutrientes.
- 1.5. Carbohidratos.

2. Macronutrientes (Segunda clase 1,5 h teóricas y 30 min prácticas).

- 2.1. Proteínas y aminoácidos.
- 2.2. Lípidos.
- 2.3. Fibra.
- 2.4. Agua.
- 2.5. Ejemplos.

3. Micronutrientes (Tercera 2 h teóricas).

- 3.1. Vitaminas liposolubles.
- 3.2. Vitaminas hidrosolubles.
- 3.3. Minerales.
- 3.4. Tablas de composición de alimentos.

4. Tablas de composición de alimentos (Cuarta 2 h prácticas).

- 4.1. Biodisponibilidad.
- 4.2. Estimación del valor nutritivo de los alimentos.
- 4.3. Guías alimentarias.
- 4.4. Raciones alimentarias.

5. Cálculo de nutrientes para tablas nutricionales de etiquetas (Quinta 1,5 h teóricas y 30 min prácticas).

- 5.1. Ejemplo propuesto de cálculo de tablas nutricionales
- 5.2. Ejemplos y ejercicios variados y participativos.

CRONOGRAMA:



Duración curso completo:

10 Horas reloj.



Fecha de inicio: 11 de diciembre.

Fecha de fin: 15 de diciembre.



Horario

De 19:30 a 21:30 c/clase.



Modalidad

Virtual en vivo por ZOOM.

Diciembre - 2023

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

DIRIGIDO A: Profesionales en el área de industrias alimentarias, desde operarios y manipuladores de alimentos, hasta gerentes.

Estudiantes de las carreras de ingeniería de alimentos, industrial, química, nutrición y profesional en general interesado en el tema.

Contenido aplicable a todo tipo de industria alimentaria o empresas que deseen innovar en el sector de alimentos.

HORARIO, INVERSIÓN Y DOCENTE

Descripción	Precios facturados
Precio normal:	Bs. 400
Preventa, sólo hasta el 06 de diciembre.	Bs. 350
Precio corporativo, para inscritos en grupos de 4 o +.	Bs. 300

¿Qué incluye tu inversión?

- Acceso por siempre a la nube donde podrás acceder mediante un link a tus documentos digitales de apoyo para tus prácticas (Descargables si deseas) y grabaciones de cada clase en vivo.
- Certificación en formato digital y físico con valor curricular de 20 horas académicas, avalado por **Wibel**, marca oficial registrada de **GRUPO BELCAS** con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023.
- Facturación.



Docente

Estefanía Soriano Ballivián
Ingeniera en Industrias Alimentarias

Máster en Seguridad Alimentaria
CESIF Madrid-Universidad CEU San Pablo
Asesora en la Industria Alimentaria

INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGOS

¿Cómo inscribirte?

- **Comparte tu comprobante** digital de pago donde indique el monto, fecha y hora del pago efectuado; a uno de los siguientes contactos de **WhatsApp**:



+591 78492505
+591 78164943

- En **nuestras oficinas de atención al cliente**: Entre 2 y 1 Anillo, Calle Prolongación Aroma, Edificio Sumuque #61, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia. **HORARIO DE ATENCIÓN**: De 08:30 a 17:30 lunes a viernes y sábados de 08:30 a 12:00.



- Inscripciones disponibles 24/7 mediante la **tienda online**: www.wibel.net



Medios de Pagos Disponibles



Tigo Money: 76070714



Titular: BELCAS S.R.L.
N°Cuenta: 2000182683
Cuenta Corriente
Nit: 375983023



Titular: Bruno Orlando
Castedo Beltrán
Cuenta de Ahorro:
10000046412130
Cl: 5843357

Solicita QR para comodidad de pagos