



Curso:

Cálculo de Nutrientes para Tablas Nutricionales



4 encuentros
19:00 a 21:30 hrs.

11 de Junio.



Modalidad virtual

Disponible para toda Bolivia

Docente:

M.sc Estefanía Soriano B.

Asesora especialista en Industrias Alimentarias

Cálculo de nutrientes para tablas Nutricionales



Fecha de Inicio y Fin
del 11 al 16 de Junio



Contenido y Horario

Lunes a viernes
19:00a 21:30 Hrs.
Lunes 16 de 19:30 a
22:00 hrs. .



Modalidad
Virtual



Docente

M.sc Estefanía Soriano
Ballivián



Duración
10 hrs.



Contenido del Curso

Contenido Teórico:

1. Introducción a la composición de los alimentos

- 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

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

3. Micronutrientes

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

4. Tablas de composición de alimentos

- 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

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

Objetivo

El curso tiene como objetivo brindar a los participantes una comprensión integral sobre la composición de los alimentos, abordando la clasificación y función de los macro y micronutrientes, así como su biodisponibilidad y valor nutritivo. Se explorarán las tablas de composición de alimentos, guías alimentarias y raciones recomendadas, proporcionando herramientas para la interpretación y cálculo de nutrientes en etiquetas nutricionales. A través de ejemplos y ejercicios prácticos, los participantes desarrollarán habilidades para la estimación del valor nutricional de los alimentos y su aplicación en la alimentación saludable y la industria alimentaria.

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.

Duración

JUNIO

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
						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						

Inversión:

PRECIO NORMAL:	740 Bs.
----------------	---------

PREVENTA (HASTA EL 11 DE JUNIO):	690 Bs.
---	----------------

PRECIO CORPORATIVO (3 O MÁS PERSONAS):	640 Bs.
--	---------

Alcance:

Abarcará el estudio detallado de la composición de los alimentos, incluyendo la clasificación y funciones de los macro y micronutrientes, su biodisponibilidad y su impacto en la alimentación y la salud. Se analizarán las tablas de composición de alimentos, las guías alimentarias y las raciones recomendadas, brindando herramientas para evaluar el valor nutricional de los alimentos. Además, se profundizará en el cálculo de nutrientes para etiquetas nutricionales mediante ejemplos y ejercicios prácticos. Al finalizar, los participantes estarán capacitados para interpretar y aplicar esta información en el ámbito de la nutrición, la salud y la industria alimentaria.

Docente:

M.sc Estefanía Soriano Ballivián

- Ingeniera en Industrias Alimentarias.
- Diplomado en educación superior Universidad Mayor de San Simon, Cochabamba, Bolivia.
- Máster en seguridad alimentaria Cesif Madrid / Universidad CEU San Pablo Online.
- Licenciada en Ingeniería en Industrias Alimentarias Universidad de Valle Cochabamba.
- Ciencia y Tecnología de Alimentos Universidad de Burgos (España).

¿Qué Incluye tu Inscripción?:

Clases virtuales en vivo por GOOGLE MEET junto al docente y tus compañeros, una oportunidad de networking.

Material digital de apoyo disponible de manera indefinida en la nube, desde donde podrás ver y/o descargar tus clases grabadas y documentos.

Certificado con valor curricular con **13 horas académicas**, avalado por Wibel, marca oficial registrada de GRUPO BELCAS con matrícula de comercio e identificación tributaria: 375983023

Factura.



¿Cómo Inscribirte?

Ingresa a :

www.wibel.net



Inscripciones habilitadas 24/7

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



Visítanos a la Calle Jaurú #2410 , Entre 2 y 3 Anillo, Entre Av Paragua y Av. Guapay, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

HORARIO DE ATENCIÓN: De 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30 de lunes a viernes y los sábados de 08:30 a 12:30.

BNB

Métodos de Pago:



Tigo Money: 76070714

Titular: BELCAS S.R.L.



N°Cuenta: 2000182683

Cuenta Corriente

Nit: 375983023



Titular: BELCAS S.R.L.

Cuenta de Ahorro:

10000055213800

NIT: 375983023



Titular: de BELCAS S.R.L.

N° Cuenta: 2000182683 / Cuenta Corriente

NIT: 375983023