



INGREDIENTES FUNCIONALES PARA LA NUTRICION.

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Capacitar a los participantes en el uso de ingredientes funcionales para mejorar la calidad nutricional de los alimentos.



Objetivos específicos

- Identificar los principales ingredientes funcionales y sus beneficios.
- Analizar el impacto de los ingredientes funcionales en la salud.
- Desarrollar habilidades para incorporar ingredientes funcionales en dietas equilibradas.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción a los Ingredientes Funcionales
Aprendizaje Esperado: Comprender el concepto y la importancia de los ingredientes funcionales en la nutrición.

Contenidos:

Definición y clasificación de ingredientes funcionales.

Historia y evolución de los ingredientes funcionales en la alimentación.

Principales fuentes de ingredientes funcionales naturales y sintéticos.

Beneficios de los ingredientes funcionales en la salud humana.

Tendencias actuales en el uso de ingredientes funcionales.

Actividad Práctica: Identificar y clasificar diferentes ingredientes funcionales presentes en productos comerciales, evaluando sus beneficios nutricionales específicos.

Módulo 2

Impacto de los Ingredientes Funcionales en la Salud

Aprendizaje Esperado: Evaluar el efecto de los ingredientes funcionales en la prevención de enfermedades.

Contenidos:

Relación entre ingredientes funcionales y enfermedades crónicas.

Estudios de caso sobre ingredientes funcionales y su impacto en la salud.

Mecanismos de acción de los ingredientes funcionales en el organismo.

Evaluación de la seguridad y eficacia de los ingredientes funcionales.

Regulación y etiquetado de productos con ingredientes funcionales.

Actividad Práctica: Realizar un análisis crítico de artículos científicos sobre los efectos de ingredientes funcionales en la salud, destacando hallazgos clave.

Módulo 3

Integración de Ingredientes Funcionales en Dietas

Aprendizaje Esperado: Desarrollar habilidades para planificar dietas que incorporen ingredientes funcionales.

Contenidos:

Estrategias para incluir ingredientes funcionales en dietas diarias.

Balance nutricional y combinación de ingredientes funcionales.

Adaptación de recetas tradicionales utilizando ingredientes funcionales.

Evaluación del impacto nutricional de dietas funcionales.

Casos de éxito en la implementación de dietas funcionales.

Actividad Práctica: Diseñar un menú semanal que incorpore ingredientes funcionales, justificando la selección de cada ingrediente.

Módulo 4

Desarrollo de Productos con Ingredientes Funcionales

Aprendizaje Esperado: Aplicar técnicas para el desarrollo de productos alimenticios funcionales innovadores.

Contenidos:

Innovación en el desarrollo de alimentos funcionales.

Técnicas de formulación y procesamiento de ingredientes funcionales.

Evaluación sensorial y aceptación de productos funcionales.

Desafíos en la comercialización de productos con ingredientes funcionales.

Estudios de mercado y tendencias en alimentos funcionales.

Actividad Práctica: Crear un prototipo de producto alimenticio funcional, considerando formulación, empaque y estrategia de mercado, presentando el proyecto ante el grupo.

PRUEBA FINAL

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl