

Anexo I.- Documento de información específica de la enseñanza
Bases de la nutrición humana avanzada.

a) **Datos del centro**

- Federación de escuelas familiares agrarias de Andalucía Penibética. Sede Almería. Escuela Familiar Agraria (E.F.A.) "Campomar
- CIF: V-18517987
- Teléfono: 950341144
- Fax: 950108907
- Correo electrónico: campomar@efacampomar.es
- Información de los cursos: jmmolina@efacampomar.es

b) **Plazo de vigencia** de las **condiciones** ofertadas: este curso académico 2022/23

c) "Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad"

d) **Denominación** de la enseñanza: Bases para la nutrición humana avanzada

- **Duración:** 415 horas
- **Fechas** concretas de inicio y fin: 15 septiembre 2022 al 22 junio de 2023
- El curso se desarrolla en su totalidad en **modalidad online**, por lo que no hay sede para la impartición de los contenidos.
- **Temario:**

Bloque I. Bioquímica

- Glúcidos.
- Proteínas. Enzimas.
- Introducción al metabolismo y la bioenergética. Catabolismo de glúcidos.
- Bioquímica de la respiración celular I.
- Bioquímica de la respiración celular II.
- Biosíntesis de glúcidos.
- Metabolismo del glucógeno.
- Catabolismo lipídico. Biosíntesis de ácidos grasos.
- Metabolismo del colesterol.
- Catabolismo de aminoácidos. Destino del esqueleto carbonado de los aminoácidos.
- Integración del metabolismo en mamíferos.

Bloque II. Bioquímica

- Introducción.

Anexo I.- Documento de información específica de la enseñanza
Bases de la nutrición humana avanzada.

- Fisiología Celular.
- Neurofisiología.
- Fisiología Sanguínea.
- Fisiología Cardiovascular.
- Fisiología Digestiva.
- Fisiología Renal.
- Fisiología Endocrina.

Bloque III. Alimentación y Cultura

- Introducción nutrición y alimentación.
- La alimentación en la evolución humana I.
- La alimentación en la evolución humana II.
- El comportamiento alimentario.
- La alimentación en las bases del sistema económico y social
- El comensal del siglo XXI

e) Personas **destinatarias y requisitos de acceso**: Alumnado del Ciclo formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad de la industria alimentaria. Además, estar en posesión del título de Bases para la nutrición humana.

f) **Horario** y lugar para presencial o mixta: no procede

g) **Material necesario**: el centro pondrá a disposición del alumno los contenidos didácticos alojados en la plataforma. El alumno que lo desee podrá descargarlos ya que no se entregan en papel. No suponen un coste adicional al precio de la matrícula.

h) **Objetivos** del curso y/o competencias adquiridas: Obtener una formación complementaria en los campos de la bioquímica, la fisiología humana y la alimentación, aplicados a la nutrición humana.

i) **Condiciones de superación de la enseñanza** y obtención de título: para la obtención del diploma del curso es necesario realizar y superar todos los cuestionarios de evaluación, así como realizar las tareas de cada Unidad, superándolas.

Anexo I.- Documento de información específica de la enseñanza
Bases de la nutrición humana avanzada.

- j) **Profesorado:** José María Molina. Lcdo. Ciencias Químicas. Master en Calidad y Seguridad Alimentaria **Contacto:** jmmolina@efacampomar.es
- k) **Acceso al curso:** <https://classroom.google.com/u/0/c/MzkwNTI2MDQzOTMw>
- l) **Modalidad de pago:** transferencia, tarjeta crédito, efectivo.