

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AP0880

Nombre: Dietética y Manipulación de Alimentos

Duración: 80 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Profundizar en el conocimiento de los conceptos de alimentación y nutrición, analizando las enfermedades de transmisión alimentaria y los brotes epidémicos. Aprender cuáles son las causas principales de contaminación de los alimentos, así como los tipos de contaminantes que existen. Conocer los conceptos básicos de la cadena epidemiológica y analizar los condicionantes que favorecen el desarrollo de los contaminantes. Mostrar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos. Conocer las medidas básicas de limpieza y desinfección de los alimentos y la responsabilidad que las empresas tienen en el autocontrol de sus planes generales de higiene. Aprender conceptos generales sobre las dietas terapéuticas.

Contenidos:

UD1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Los conceptos de Alimentación y Nutrición.
- 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención.
- 1.4. Brotes Epidémicos.

UD2. La Contaminación de los Alimentos.

- 2.1. Principales causas de contaminación de los alimentos.
- 2.2. Tipos de contaminantes.

UD3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica. Transmisión de infecciones.
- 3.3. Condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes.

UD4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.

- 4.1. Higiene y seguridad alimentaria.

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AP0880

Nombre: Dietética y Manipulación de Alimentos

Duración: 80 horas

Modalidad: Teleformación

- 4.2. Alimentación y conservación.
- 4.3. Preparación culinaria y Cocinado.

UD5. El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal.

- 5.1. El Manipulador de Alimentos.
- 5.2. Vigilancia sanitaria del Manipulador de Alimentos.
- 5.3. Mantenimiento de la salud.

UD6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos.

- 6.1. Limpieza y Desinfección.
- 6.2. Desinfección y Desratización.
- 6.3. Higiene de locales y Equipos.
- 6.4. Conservación de los Alimentos.
- 6.5. Prácticas peligrosas en la Manipulación de Alimentos.

UD7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

- 7.1. Sistemas de autocontrol. Concepto.
- 7.2. Buenas prácticas de manufacturación (BMP).
- 7.3. Sistema APPCC.
- 7.4. Otras normativas.

UD8. Principales peligros en el sector de la hostelería.

- 8.1. Introducción.
- 8.2. Factores de riesgo en el sector de la hostelería.
- 8.3. La higiene alimentaria.
- 8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la hostelería y su peligrosidad. Identificación de los PCC.
- 8.5. Características de los alimentos vegetales. Identificación de los PCC.

UD9. Dietas terapéuticas básicas.

- 9.1. Introducción.

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AP0880

Nombre: Dietética y Manipulación de Alimentos

Duración: 80 horas

Modalidad: Teleformación

- 9.2. Dieta hídrica.
- 9.3. Dieta líquida.
- 9.4. Dieta blanda.
- 9.5. Dieta hiposódica.
- 9.6. Dieta hipoprotéica.
- 9.7. Dieta hipocalórica.
- 9.8. Dieta de protección gastroduodenal.
- 9.9. Dieta de protección intestinal.
- 9.10. Dieta de protección vesicular.

UD10. Dietas terapéutica por sistemas y aparatos.

- 10.1. Patología cardiovascular.
- 10.2. Patología esófago-gástrica.
- 10.3. Patología intestinal.
- 10.4. Patología hepatobiliar y diverticulitis.
- 10.5. Patología renal.
- 10.6. Patología endocrinometabólica.