



ÁREA: SANIDAD

DIETÉTICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

120 horas

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.
- Mostar 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.

ÍNDICE:

TEMA 1. 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

TEMA 2. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

TEMA 3. 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



TEMA 4. PRINCIPALES CAUSAS QUE CONTRIBUYEN A LA APARICIÓN DE BROTES DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

- 4.1. Higiene y seguridad alimentaria
- 4.2. Alimentación y conservación
- 4.3. Preparación culinaria y cocinado

TEMA 5. 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

TEMA 6. 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

TEMA 7. 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

TEMA 8. 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

TEMA 9. DIETAS TERAPÉUTICAS BÁSICAS

- 9.1. Introducción
- 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

TEMA 10. 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