

## Dietética y manipulación de alimentos



**Área:** Sanidad  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 80 h  
**Precio:** 24.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### 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

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 (bpm)
- 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

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.  
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.