

## DIETETICA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



**Área:** Alimentación  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 80 h  
**Precio:** 420.00€

[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 hepatoiliar 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 el **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.