



# Dietética y manipulación de alimentos

Sku: 0085\_V2

Horas: 80

## 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.

## 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 (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 SIS**

TEMAS 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.