

# Dietética y manipulación de alimentos

## Modalidad:

e-learning con una duración 84 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.

## 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 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.