Dietética y Manipulación de Alimentos

En colaboración con:

Universidad Rey Juan Carlos

CEDEU CENTRO DE ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

- **Duración: 80 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.

- **Contenidos:**

UD1. 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 alimentaría: concepto y prevención.

1.4 Brotes epidémicos.

UD2. La contaminación de los alimentos

2.1 Principales causas de contaminación de los alimentos.

2.2 Tipos de contaminantes.

UD3. 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.

UD4. 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.

UD5. 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.

UD6. 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.

UD7. 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.

UD8. 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.

UD9. 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.

UD10. 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.