

# Dietética y manipulación de alimentos

AF: 26470

HORAS: 30

## OBJETIVOS

El objetivo principal de este curso es enseñar todos los aspectos relacionados con el ámbito de los alimentos y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria, haciendo hincapié en la normativa de seguridad que debe seguir el manipulador de alimentos en su puesto de trabajo y las pautas de salud e higiene personal. Al finalizar este curso el alumno será capaz de: ? Identificar los diferentes tipos de alimentos y a su vez, los contaminantes y alteraciones que se pueden dar en éstos. ? Conocer las causas por las que pueden producirse enfermedades de transmisión alimentaria, los tipos que existen y las medidas de prevención. ? Saber las normas de higiene, limpieza y desinfección. ? Reconocer el valor del etiquetado en los alimentos, las medidas de seguridad y la importancia de la conservación. ? Conocer los antecedentes y la normativa actual de la figura del manipulador de alimentos. ? Identificar las normas de higiene, los cuidados de salud del manipulador y la vestimenta. ? Conocer los diferentes tipos de dietas que existen.

## CONTENIDOS

UNIDAD 1. ALIMENTOS Y CONTAMINACIÓN Introducción Mapa conceptual Contenidos 1.1. Introducción. Tipos de alimentos 1.2. Los contaminantes 1.3. La contaminación de los alimentos 1.4. Alteración de los alimentos 1.5. Archivo multimedia: la contaminación de alimentos Resumen UNIDAD 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA Introducción Mapa conceptual Contenidos 2.1. Las enfermedades transmitidas por alimentos 2.1.1. ¿Por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos? 2.1.2. Alimentos de alto riesgo y bajo riesgo 2.1.3. Causas de aparición de enfermedades alimentarias 2.2. Clasificación de enfermedades de transmisión alimentaria 2.2.1. La gravedad de las ETA 2.3. Medidas para la prevención Resumen UNIDAD 3. HIGIENE ALIMENTARIA Introducción Mapa conceptual Contenidos 3.1. Introducción a la higiene alimentaria 3.2. Conceptos de higiene 3.3. Normas de higiene 3.3.1. Limpieza y desinfección Resumen UNIDAD 4. SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS Introducción Mapa conceptual Contenidos: 4.1. Concepto de seguridad alimentaria 4.2. Etiquetado de los alimentos 4.3. Medidas de seguridad en los alimentos 4.4. Importancia de la conservación de la alimentación Resumen UNIDAD 5. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Introducción Mapa conceptual Contenidos: 5.1. Antecedentes y normativa 5.1.1. Antecedentes sobre el manipulador de alimentos 5.1.2. La normativa que regula la formación de los manipuladores de alimentos 5.1.3. La normativa actual del manipulador de alimentos 5.2. La figura del manipulador de alimentos 5.3. Responsabilidades del manipulador de alimentos 5.3.1. Responsabilidades del manipulador en su puesto de trabajo 5.3.2. Responsabilidades de la empresa en cuanto a prevención de enfermedades de transmisión alimentaria 5.4. Salud e higiene personal 5.4.1. Normas e higiene 5.4.2. Cuidados de salud del manipulador 5.4.3. Vestimenta 5.4.4. El manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias Resumen UNIDAD 6. DIETÉTICAS. DIETAS BÁSICAS Introducción Mapa conceptual Contenidos: 6.1. Introducción a la dietética. Conceptos 6.2. Algunos tipos de dieta 6.2.1. Dieta blanda 6.2.2. Dieta hídrica 6.2.3. Dieta líquida 6.2.4. Dieta hipocalórica 6.2.5. Dieta hiposódica 6.2.6. Dieta hipoprotéica 6.3. Archivo multimedia: las dietas Resumen BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO