



Dietética y manipulación de alimentos

Dietética y manipulación de alimentos

Duración: 120 horas

Precio: consultar euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Programa del curso:

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

