

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	DIETÉTICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Área profesional	Sanidad
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Mostrar 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.
Índice	UD1. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes. UD2. La Contaminación de los Alimentos. UD3. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos. UD4. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria. UD5. El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene del personal. UD6. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos. UD7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. UD8. Principales peligros en el sector de la hostelería. UD9. Dietas terapéuticas básicas. UD10. Dietas terapéutica por sistemas y aparatos.