

## Dietética y manipulación de alimentos

**Duración:** 100 horas

**Metodología:** Formación online

**Fechas:** Fechas y horario a elección de cada persona.

**INSCRIPCIÓN**

### Objetivo

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.

### Programa

#### **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.

#### **2. La Contaminación de los Alimentos.**

- 2.1. Principales causas de contaminación de los alimentos.
- 2.2. Tipos de contaminantes.

#### **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.

#### **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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **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.

### **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

## **Información e inscripciones**

Maite Lamosa

943000297

[pice@camaragipuzkoa.com](mailto:pice@camaragipuzkoa.com)

\* Podrán realizar prácticas en empresa aquellas personas que reúnan los requisitos del RD1543/2011.

%MCEPASTEBIN%