








DIETETICA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



	ONLINE		
	Duración: 80 H	Horas presenciales: 0 H	Horas online: 80 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	Dirigido a: - Trabajadores, personas desempleadas, autónomos, personal de dirección, etc. que deseen adquirir, mejorar o afianzar los conocimientos teórico-prácticos relacionados con su puesto de trabajo o su pasada, presente o futura trayectoria laboral, con una formación académica acorde con las exigencias requeridas para realizar la acción formativa con aprovechamiento.		
	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. · Mostrar la importancia de la higiene y seguridad alimentaria teniendo en cuenta el papel del manipulador de alimentos.		
	Metodología: Metodología basada en la realización de la formación a través de una plataforma de teleformación o e-learning, permitiendo al alumno interactuar con el tutor/a, a través de tutorías personalizadas y otras herramientas como chat, foros, etc., desde un desarrollo planificado y sistematizado de la acción formativa, permitiendo al alumno realizar la formación desde cualquier lugar y a en todas las franjas horarias, evitando así desplazamientos pudiendo conciliar vida familiar y laboral. El contenido se basa en paquetes SCORM, vídeos, actividades, exámenes, etc.		
	Contenidos: 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