

Módulo 2 Dietética y manipulación de alimentos (30 Horas)

AF: 32031

OBJETIVO

"El objetivo principal de este curso es enseñar los aspectos principales relacionados con el ámbito de los alimentos y la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria, haciendo hincapié en el etiquetado en los alimentos, las medidas de seguridad y/o la importancia de la conservación.

Al finalizar este curso, el alumno será capaz de:

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."

INDICE

UNIDAD 1. SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

CONTENIDO

1.1 CONCEPTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1.2 ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

1.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS

1.4 IMPORTANCIA DE LA CONSERVACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

RESUMEN

UNIDAD 2. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

CONTENIDO

2.1. ANTECEDENTES Y NORMATIVA

2.1.1. ANTECEDENTES SOBRE EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2.1.2. LA NORMATIVA QUE REGULA LA FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2.1.3. LA NORMATIVA ACTUAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2.2. LA FIGURA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2.3. RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2.3.1. RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR EN SU PUESTO DE TRABAJO

2.3.2. RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA EN CUANTO A PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

2.4. SALUD E HIGIENE PERSONAL

2.4.1. NORMAS E HIGIENE

2.4.2. CUIDADOS DE SALUD DEL MANIPULADOR

2.4.3. VESTIMENTA

2.4.4. EL MANIPULADOR COMO ORIGEN DE INFECCIONES CAUSANTES DE ENFERMEDADES

ALIMENTARIAS

RESUMEN

UNIDAD 3. DIETÉTICAS. DIETAS BÁSICAS

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

CONTENIDO

3.1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA. CONCEPTOS

3.2. ALGUNOS TIPOS DE DIETA

3.2.1. DIETA BLANDA

3.2.2. DIETA HÍDRICA

3.2.3. DIETA LÍQUIDA

3.2.4. DIETA HIPOCALÓRICA

3.2.5. DIETA HIPOSÓDICA

3.2.6. DIETA HIPOPROTÉICA

RESUMEN

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO