

# Módulo 1 Dietética y manipulación de alimentos (30 Horas)

AF: 32030

## 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 la normativa de seguridad que debe seguir el manipulador de alimentos en su puesto de trabajo y las pautas de salud e higiene personal.

Al finalizar este curso, el alumno será capaz de:

Identificar los diferentes tipos de alimentos y a su vez, los contaminantes y alteraciones que se pueden dar en éstos.

Conocer las causas por las que pueden producirse enfermedades de transmisión alimentaria, los tipos que existen y las medidas de prevención.

Saber las normas de higiene, limpieza y desinfección."

## INDICE

### UNIDAD 1. ALIMENTOS Y CONTAMINACIÓN

#### INTRODUCCIÓN

#### MAPA CONCEPTUAL

#### CONTENIDO

##### 1.1 INTRODUCCIÓN. TIPOS DE ALIMENTOS

##### 1.2 LOS CONTAMINANTES

##### 1.3 LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

##### 1.4 ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

#### RESUMEN

### UNIDAD 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

#### INTRODUCCIÓN

#### MAPA CONCEPTUAL

#### CONTENIDO

##### 2.1. LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

##### 2.1.1. ¿POR QUÉ PUEDEN TRANSMITIR ENFERMEDADES LOS ALIMENTOS?

##### 2.1.2. ALIMENTOS DE ALTO RIESGO Y BAJO RIESGO

##### 2.1.3. CAUSAS DE APARICIÓN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS

##### 2.2. CLASIFICACIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

##### 2.2.1 LA GRAVEDAD DE LAS ETA

##### 2.3. MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN

#### RESUMEN

### UNIDAD 3. HIGIENE ALIMENTARIA

#### INTRODUCCIÓN

#### MAPA CONCEPTUAL

#### CONTENIDO

##### 3.1. INTRODUCCIÓN A LA HIGIENE ALIMENTARIA

##### 3.2. CONCEPTOS DE HIGIENE

##### 3.3. NORMAS DE HIGIENE

##### 3.3.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#### RESUMEN

#### BIBLIOGRAFÍA

#### GLOSARIO