

APP Módulo 1 Dietética y manipulación de alimentos

AF: 33079

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.

ÍNDICE

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