

DIETÉTICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
DURACIÓN	DÍAS DE CONEXIÓN
80 horas	60 días

**CONTACTO:** [formacion@fgulem.es](mailto:formacion@fgulem.es)

El Campus Virtual ha sido concebido con una metodología dinámica e interactiva, basada en el aprendizaje activo y participativo del alumno.

- **OBJETIVOS DEL CURSO**

- **OBJETIVOS GENERALES**

- 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.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Aprender los conceptos de alimentación, nutrición y metabolismo.
- Distinguir las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Estudiar los brotes epidémicos.
- Conocer las principales causas de contaminación de los alimentos.
- Distinguir los tipos de contaminantes.
- Conocer el origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.
- Dominar los conceptos básicos de la cadena epidemiológica.
- Profundizar en las condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes.
- Descubrir las principales condiciones de higiene y seguridad alimentaria.
- Proporcionar instrumentos para dominar la alimentación, la conservación de alimentos y su preparación.

- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias respecto de la manipulación de alimentos.
- Describir las principales medidas necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.
- Estimar las medidas a tener en cuenta para el mantenimiento de la salud de los manipuladores de alimentos y las enfermedades cuyo padecimiento ha de ser informado.
- Definir y comprender los Sistemas de autocontrol.
- Identificar las Buenas Prácticas de Manipulación (BMP).
- Reconocer e interpretar el sistema APPCC.
- Describir otras normativas en relación a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Identificar los principales factores de riesgo en el sector de la hostelería.
- Determinar las características específicas de los alimentos de origen animal y de los alimentos vegetales.
- Identificar las principales dietas básicas terapéuticas.
- Aprender los conceptos básicos de las dietas estudiadas.
- Conocer los conceptos básicos de las dietas terapéuticas por sistemas y aparatos estudiadas.

- **PROGRAMA**

- . **Unidad Didáctica 1:** Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes.
- . **Unidad Didáctica 2:** La contaminación de los alimentos.
- . **Unidad Didáctica 3:** Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.
- . **Unidad Didáctica 4:** Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
- . **Unidad Didáctica 5:** El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene personal.
- . **Unidad Didáctica 6:** Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos.
- . **Unidad Didáctica 7:** Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
- . **Unidad Didáctica 8:** Principales peligros en el sector de la hostelería.
- . **Unidad Didáctica 9:** Dietas terapéuticas básicas.
- . **Unidad Didáctica 10:** Dietas terapéuticas por sistemas y aparatos.

- **TEMPORALIZACIÓN**

Unidad Didáctica 1: Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes. 14 HORAS

Unidad Didáctica 2: La contaminación de los alimentos. 4 HORAS

Unidad Didáctica 3: Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos. 6 HORAS

Unidad Didáctica 4: Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria. 7 HORAS

Unidad Didáctica 5: El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. Salud e higiene personal. 5 HORAS

Unidad Didáctica 6: Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos. 23 HORAS

Unidad Didáctica 7: Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. 6 HORAS

Unidad Didáctica 8: Principales peligros en el sector de la hostelería. 4 HORAS

Unidad Didáctica 9: Dietas terapéuticas básicas. 6 HORAS

Unidad Didáctica 10: Dietas terapéuticas por sistemas y aparatos. 5 HORAS

TOTAL: 80 horas

- **FORMACIÓN NECESARIA PARA ACCEDER CON ÉXITO AL CURSO**

No requiere formación previa

Curso dirigido a personal sanitario

Curso acreditado

- **ESPECIFICACIONES**

Curso Scorm. Ejercicios prácticos y Evaluaciones integrados en temario.

- **HARDWARE NECESARIO Y PERIFÉRICOS ASOCIADOS**

Ordenador y conexión a Internet

- **SOFTWARE NECESARIO**

- Acrobat Reader, versión 6.0 o superior, o Foxit Reader, versión 2.3

- Flash Player

- Java Sun (Google Chrome requiere la actualización 10 de la versión de Java)

- Reproductor de Windows Media Player a partir de la versión 9

- **TIEMPO DE RESPUESTA**

Los tutores pedagógicos atenderán a los alumnos en un plazo de 24 horas y los tutores de contenido en un plazo máximo de 48 horas en días laborables.

Todo esto se desarrolla a través de diversos servicios formativos:

- **Guía didáctica** En ella se marcan y explican las pautas, orientaciones y recomendaciones necesarias para el seguimiento y aprovechamiento adecuado del curso.

- **Contenidos.** Los contenidos de este curso han sido realizados por un equipo multidisciplinar, entre los que se encuentran expertos en la materia que se desarrolla, pedagogos, docentes y técnicos informáticos en desarrollos multimedia.

En este curso se ha buscado un equilibrio entre el necesario rigor técnico de los contenidos y una presentación atractiva e intuitiva que facilite el seguimiento del curso y que constituya una clara opción de aprendizaje, de manera que todo aquél que lo realice vea satisfechas sus expectativas: comprensión y asimilación de todo lo relacionado con las unidades desarrolladas y capacidad para aplicar estos conocimientos a la práctica diaria.

El temario de este curso tiene un formato dinámico e interactivo, en base al cual podrás participar activamente en tu aprendizaje. En la construcción del mismo se han utilizado una serie de iconos y links, que requieren tu participación en el descubrimiento de los contenidos, ya que deberás interactuar con los mismos para ver la información. De esta manera, el seguimiento del curso se convierte en una experiencia dinámica que requiere de una participación activa del alumno, lo que facilita la rapidez en la comprensión y uso de la información. Ello contribuye a conseguir que el curso resulte más entretenido y no debemos olvidar que el entretenimiento acrecienta el interés, el cual, a su vez, favorece la atención y concentración, que se traducen en mayores niveles de aprendizaje.

- **Actividades.** Hemos desarrollado ejercicios y casos prácticos interactivos, integrados en los contenidos, que fomentan la participación e interacción continua de los alumnos y permiten que vayas afianzando los conocimientos al mismo tiempo que los adquieres, con el fin de que llegues totalmente preparado a la evaluación final y la superes sin dificultades.

**-Tutores a disposición del alumno:**

Un **tutor de contenido** experto en la materia que le resolverá las dudas concretas sobre el temario y los ejercicios.

Un **tutor pedagógico** que le ayudará y motivará a lo largo del curso. Se pondrá en contacto periódicamente a los alumnos informándoles de su estado de evolución y animándoles a finalizar con éxito el curso. También les informará de todo lo relativo al curso (información de interés, inclusión de documentación adicional en la biblioteca, etc)

Un **tutor técnico o webmaster** que resolverá cualquier problema técnico de acceso a la plataforma, registro de notas, etc.

- **Otros servicios.** Estos cursos disponen de tutorías, correo electrónico, biblioteca (donde se encuentran documentos formativos complementarios, como el manual del curso), chat, Faqs, agenda y calendario, Foro y otros servicios incluidos en el Campus Virtual.

**Al finalizar el curso el alumno recibirá un Diploma o Certificado.**

'Enseñanza que no conduce a la obtención de un título con valor oficial'.