

DIETÉTICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



SKU: PA88

Horas: 80

OBJETIVOS

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

CONTENIDO

Unidad Didáctica 01: Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria y sus brotes Objetivos 1. Introducción 2. Los conceptos de alimentación y nutrición 2.1. Alimentación: concepto 2.2. Nutrición: concepto 2.3. Metabolismo concepto 2.4. Características de la nutrición 2.5. Valoración del estado nutricional 2.5.1. Introducción 2.5.2. Anamnesis 2.5.3. Exploración física 2.5.4. Determinantes bioquímicas 2.6. Clasificación de los nutrientes 2.6.1. Hidratos de carbono 2.6.2. Lípidos 2.6.3. Proteínas 2.6.4. Vitaminas 2.6.5. Minerales 2.6.6. Fibra vegetal 2.7. Clasificación de los alimentos 2.7.1. Introducción 2.7.2. Grupo lácteo: fundamentalmente proteínas y calcio 2.7.3. Grupo de carnes, pescados y huevos 2.7.4. Grupo cereales, tubérculos y legumbres 2.7.5. Grupo verduras y frutas 2.7.6. Grupo de grasas 2.7.7. Grupo misceláneo 2.7.8. Nuevos alimentos 3. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto, prevención y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos 3.1. Introducción y clasificación 3.2. Infección alimentaria 3.3. Intoxicación alimentaria 3.4. Toxiinfecciones alimentarias 3.5. Infestaciones alimentarias 4. Brotes epidémicos 4.1. Introducción 4.2. Enfermedades producidas por bacterias 4.2.1. Salmonelosis 4.2.2. Shigelosis o disentería bacilar 4.2.3. Brucelosis 4.2.4. Botulismo 4.2.5. Infecciones causadas por Escherichia coli 4.2.6. Intoxicaciones por estafilococos 4.2.7. Gastroenteritis provocada por bacterias Campylobacter 4.3. Enfermedades producidas por virus 4.4. Enfermedades producidas por parásitos 4.4.1. Triquinosis 4.4.2. Anisakiasis 4.5. Enfermedades producidas por otros agentes Unidad Didáctica 02: La contaminación de los alimentos Objetivos 1. Principales causas de contaminación de los alimentos 1.1. Introducción 1.2. ¿Qué factores actúan "desde dentro" de los alimentos? 1.3. ¿Qué factores actúan "desde fuera" del alimento? 1.4. Alteraciones de los alimentos 2. Tipos de contaminantes 2.1. Contaminación química 2.2. Contaminación física 2.3. Contaminación biológica 2.4. Contaminación radiológica Unidad Didáctica 03: Origen y transmisión de los contaminantes en

los alimentos

Objetivos 1. La cadena epidemiológica. Transmisión de infecciones

1.1. Introducción y conceptos básicos 1.2. Agente causal en la enfermedad transmisible 1.3. Fuente infección o reservorio 1.4. Mecanismo de transmisión 1.5. Huésped susceptible 1.6. Fases de la enfermedad transmisible

2. Condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes

2.1. La alteración microbiana de los alimentos: contaminación 2.2. Los microorganismos: concepto, tipos y factores que contribuyen a su desarrollo 2.2.1. Nutrientes, Humedad o disponibilidad de agua, Temperatura y Tiempo 2.2.2. Humedad relativa del ambiente y pH/Acidez 2.3. Tipos de microorganismos en los alimentos: beneficiosos, alterantes y patógenos 2.3.1. Ejemplos de microorganismos patógenos 2.3.2. ¿Y qué ocurre con otros parásitos, como por ejemplo, el Anisakis? 2.4. Origen de contaminación de los alimentos: biológico, físico y químico 2.5. Otras causas de alteración de los alimentos 2.6. Transmisión de los contaminantes y condiciones que la favorecen 2.7. Contaminación cruzada

Unidad Didáctica 04: Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria

Objetivos

1. Higiene y seguridad alimentaria 1.1. Conceptos 1.2. Aplicaciones 1.2.1. Introducción 1.2.2. Recepción de alimentos 1.2.3. Almacenamiento 1.3. Elaboración y servicio 1.4. Materiales en Contacto con los alimentos: tipos y requisitos 1.4.1. Introducción 1.4.2. Tipos de materiales permitidos 1.4.3. Etiquetado

2. Alimentación y conservación

2.1. La venta y compra de alimentos 2.1.1. Introducción 2.1.2. Alimentos presentados en su forma natural, en estado fresco 2.1.3. Alimentos que han sufrido algún tipo de transformación y elaboración 2.1.4. Alimentos conservados solamente por la acción del frío 2.1.5. Conservas por acción del calor 2.1.6. Conservas en vacío

3. La preparación de alimentos

3.1. Introducción 3.2. Productos lácteos 3.3. Los huevos 3.4. Los pescados y las carnes 3.5. Hortalizas y verduras 3.6. Las frutas 3.7. Conservas y semiconservas 3.8. El pan 3.9. Las grasas 3.10. Los productos congelados

Unidad Didáctica 05: El papel del manipulador como responsable de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria. salud e higiene personal

Objetivos

1. El manipulador de alimentos 1.1. Requisitos de los manipuladores de alimentos 1.2. Reglamento: Normas relativas a los manipuladores de alimentos 1.3. Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones 1.3.1. Introducción 1.3.2. Higiene general 1.3.3. Higiene de las manos 1.3.4. Higiene de la boca nariz y oídos 1.3.5. Higiene de la ropa 1.3.6. Vestimenta y equipo de trabajo autorizados 1.4. Heridas y su protección 1.5. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos 1.6. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos

2. Vigilancia sanitaria del manipulador de alimentos

2.1. Introducción 2.2. Manos, pelo, boca y fosas nasales 2.3. Ropa 2.4. Comer, masticar chicle, fumar, beber, llevar joyas, perfumes, loción de afeitar, etc.

3. Mantenimiento de la salud

Unidad Didáctica 06: Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos

Objetivos

1. Limpieza y desinfección 1.1. Plan general de limpieza 1.1.1. Generalidades sobre la limpieza 1.1.2. Calendario de limpieza 1.1.3. La importancia de limpiar 1.1.4. La limpieza de superficies 1.1.5. Tipos de suciedad 1.1.6. Círculo de Sinner 1.2. Desinfección, esterilización, desinsectación, desratización 1.2.1. Introducción 1.2.2. Desinfección 1.2.3. Esterilización, Desinsectación y Desratización

2. Desinsectación y desratización

2.1. Introducción 2.2. Medidas preventivas 2.3. Eliminación de plagas

3. Higiene de locales y equipos

3.1. Limpieza de locales 3.1.1. Limpieza de locales: Suelos, paredes, techos y cristales 3.1.2. Limpieza de locales: Maquinaria 3.1.3. Limpieza de locales: Accesorios de cocina 3.1.4. Limpieza de locales: Menaje 3.1.5. Limpieza de locales: Bandejas, cubertería y vajilla 3.2. Sistemas de limpieza 3.2.1. Sistemas de limpieza: Introducción 3.2.2. Fases en el proceso de limpieza 3.3. Productos utilizados 3.3.1. Introducción 3.3.2. Agentes

químicos, Tensioactivos y detergentes 3.3.3. Otros agentes limpiadores 3.3.4. Desinfectantes 3.3.5. Agentes mantenedores 3.3.6. Normas de utilización 3.4. Maquinaria de uso común 3.4.1. Introducción 3.4.2. Utensilios 3.4.3. Maquinaria 4. Conservación de los alimentos 4.1. Conceptos y métodos de conservación. Clases técnicas y equipos asociados al método 4.1.1. Introducción 4.1.2. Medios físicos: Conservación por medio del frío 4.1.3. Medios físicos: Conservación por medio del calor 4.1.4. Medios químicos 4.1.5. Otros medios 5. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos 5.1. Manipulación inadecuada, falta de higiene personal, manipuladores infectados y temperaturas de conservación inadecuadas 5.2. Cocción y calentamiento inadecuados de los alimentos, falta de higiene en los equipos y utensilios de trabajo, insectos y roedores, productos químicos en los alimentos Unidad Didáctica 07: Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria Objetivos 1. Sistemas de autocontrol. Concepto 2. Buenas prácticas de manufacturación (BMP) 2.1. Definición, beneficios de las BMP y logros con su aplicación 2.2. Toma de conciencia para mantener la seguridad de los alimentos, Sugerencias y propuestas para la acción y Sensibilización 3. Sistema APPCC 3.1. Concepto 3.2. Sistema de autocontrol sanitario: análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) 3.2.1. Proveedores 3.2.2. Recepción de materias e ingredientes 3.2.3. Almacenamiento de materias primas no perecederas 3.2.4. Almacenamiento de materias primas perecederas 3.2.5. Descongelación 3.2.6. Preparación de materias primas y productos intermedios 3.2.7. Cocinado 3.2.8. Conservación en refrigeración de los platos elaborados (ensaladas, postres, etc.) 4. Otras normativas 4.1. Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Aplicaciones 4.2. Procesos de Implantación Unidad Didáctica 08: Principales peligros en el sector de la hostelería Objetivos 1. Introducción 2. Factores de riesgo en el sector de la hostelería 3. La higiene alimentaria 4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la hostelería y su peligrosidad. Identificación de los PCC 4.1. Carnes 4.2. Pescados 4.3. Ejemplo APPCC recepción de los productos 5. Características de los alimentos vegetales. Identificación de los PCC Unidad Didáctica 09: Dietas terapéuticas básicas Objetivos 1. Introducción 1.1. Conceptos importantes 1.2. ¿Qué es una alimentación equilibrada? 1.3. Dietoterapia y parámetros a tener en cuenta en una dieta terapéutica 2. Dieta hídrica 3. Dieta absoluta 4. Dieta líquida 5. Dieta blanda 6. Dieta hiposódica 7. Dieta hipoproteica 8. Dieta hipocalórica 9. Dieta de protección gastroduodenal 10. Dieta de protección intestinal 11. Dieta de protección vesicular Unidad Didáctica 10: Dietas terapéuticas por sistemas y aparatos Objetivos 1. Patología cardiovascular 1.1. Introducción 1.2. Dietas depresoras del colesterol 2. Dieta para la patología esófago-gástrica 3. Patología intestinal 4. Dieta hepatobiliar y diverticulitis 5. Patología renal 6. Dieta endocrino-metabólica