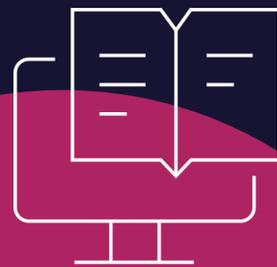
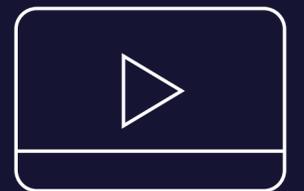


Curso de Especialización

# Dietética y manipulación de alimentos

128 Horas Académicas



. Plan de Estudio

---

# . Contenido

01

---

Objetivo

02

---

Plan de Estudio

03

---

Metodología de Enseñanza

# 01

## . Objetivos

- 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.

### Atención Personalizada



Nuestro Centro de Atención y equipo de expertos en e-learning asesorarán y atenderán tus consultas, para el buen desarrollo del proceso académico.



**Duración: 128 hrs. académicas**

## . Plan de Estudio

---

### . Unidad I

#### **Riesgos para la Salud Derivados del Consumo de Alimentos y de su Manipulación: Concepto de Enfermedad de Transmisión Alimentaria y sus Brotes.**

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Los conceptos de Alimentación y Nutrición.
- 1.3. Enfermedades de transmisión alimentaria: concepto y prevención.
- 1.4. Brotes Epidémicos.

### . Unidad II

#### **La Contaminación de los Alimentos.**

- 2.1. Principales causas de contaminación de los alimentos.
- 2.2. Tipos de contaminantes.

### . Unidad III

#### **Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos.**

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Conceptos básicos de la cadena epidemiológica. Transmisión de infecciones.
- 3.3. Condiciones que favorecen el desarrollo de los contaminantes.

### . Unidad IV

#### **Principales Causas que Contribuyen a la Aparición de Brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentaria.**

- 4.1. Higiene y seguridad alimentaria.
- 4.2. Alimentación y conservación.
- 4.3. Preparación culinaria y Cocinado.

### . Unidad V

#### **El papel del Manipulador como Responsable de la Prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Salud e Higiene del Personal.**

- 5.1. El Manipulador de Alimentos.
- 5.2. Vigilancia sanitaria del Manipulador de Alimentos.
- 5.3. Mantenimiento de la salud.

# . Plan de Estudio

---

## . Unidad VI

### **Medidas Básicas para la Prevención de la Contaminación o de la Proliferación de ésta en los Alimentos.**

- 6.1. Limpieza y Desinfección.
- 6.2. Desinfección y Desratización.
- 6.3. Higiene de locales y Equipos.
- 6.4. Conservación de los Alimentos.
- 6.5. Prácticas peligrosas en la Manipulación de Alimentos.

## . Unidad VII

### **Responsabilidad de la Empresa en cuanto a la Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria.**

- 7.1. Sistemas de autocontrol. Concepto.
- 7.2. Buenas prácticas de manufacturación (BMP).
- 7.3. Sistema APPCC.
- 7.4. Otras normativas.

## . Unidad VIII

### **Principales peligros en el sector de la hostelería.**

- 8.1. Introducción.
- 8.2. Factores de riesgo en el sector de la hostelería.
- 8.3. La higiene alimentaria.
- 8.4. Características específicas de los alimentos de origen animal en el sector de la hostelería y su peligrosidad. Identificación de los PCC.
- 8.5. Características de los alimentos vegetales. Identificación de los PCC.

## . Unidad IX

### **Dietas Terapéuticas Básicas.**

- 9.1. Introducción.
- 9.2. Dieta hídrica.
- 9.3. Dieta líquida.
- 9.4. Dieta blanda.
- 9.5. Dieta hiposódica.
- 9.6. Dieta hipoprotéica.
- 9.7. Dieta hipocalórica.
- 9.8. Dieta de protección gastroduodenal.
- 9.9. Dieta de protección intestinal.
- 9.10. Dieta de protección vesicular.

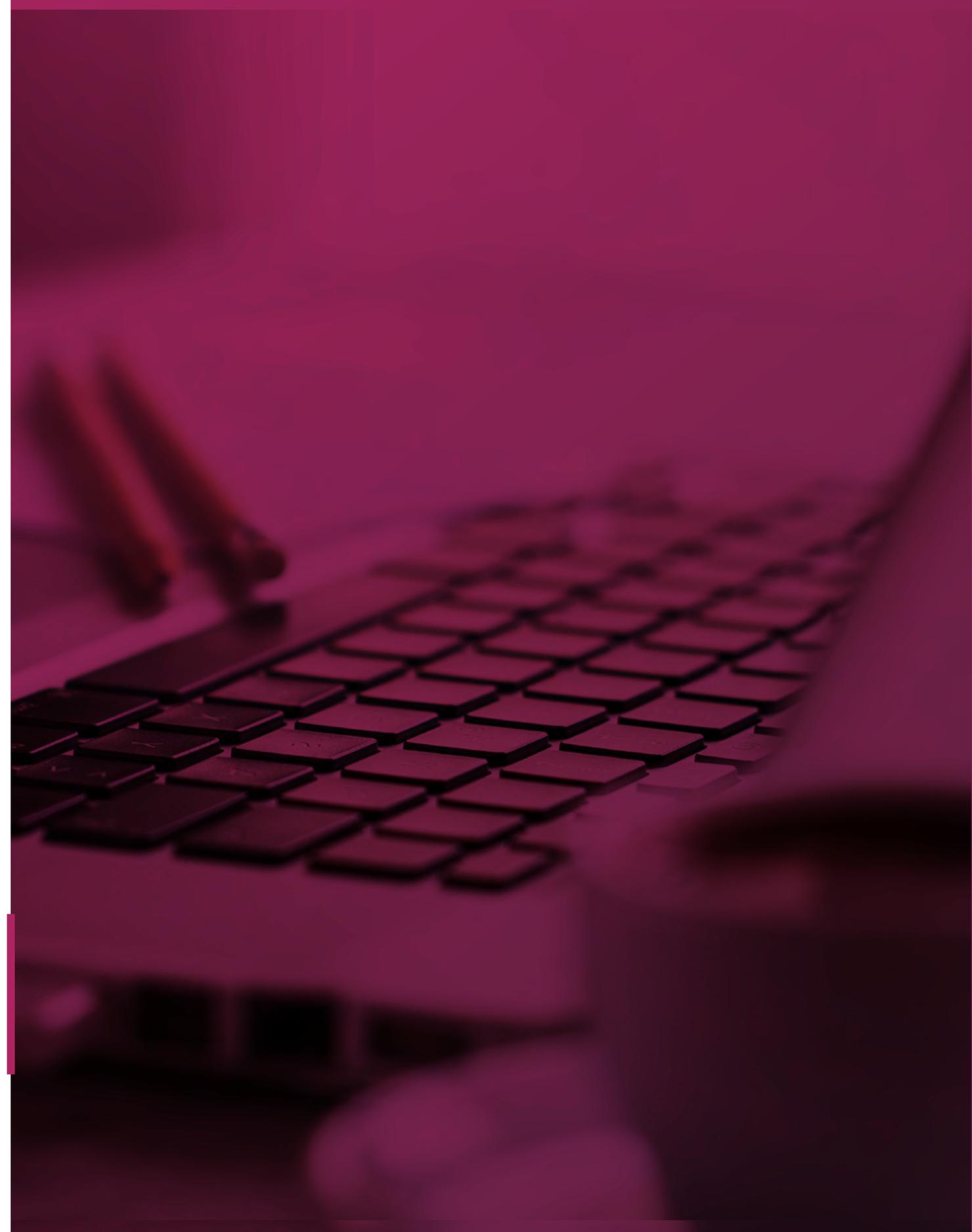
# . Plan de Estudio

---

## . Unidad X

### **Dietas terapéutica por sistemas y aparatos.**

- 10.1. Patología cardiovascular.
- 10.2. Patología esófago-gástrica.
- 10.3. Patología intestinal.
- 10.4. Patología hepatobiliar y diverticulitis.
- 10.5. Patología renal.
- 10.6. Patología endocrinometabólica.



# . Metodología de Enseñanza

## . Virtual o E-learning

Brinda la libertad de estudiar de acuerdo a su disponibilidad horaria, rompiendo barreras de tiempo y distancia, monitoreados por un tutor virtual.

## . Aula Virtual

Entorno que facilita la interacción entre los participantes y el especialista, permitiendo la enseñanza-aprendizaje, comunicación, interacción y evaluación del alumno.

El estudiante tiene la capacidad de decidir el itinerario formativo más acorde con sus intereses y podrá acceder al contenido de la plataforma virtual las 24 horas:

# 03

www.cadperu.com

- **Video:** Medio audiovisual que contempla el desarrollo panorámico del tema, con ejemplos que ayuden a entender lo sustancial de cada unidad.
- **Guía de Estudio:** Material que permite al participante fundamentar los contenidos de cada unidad, desarrollar las capacidades, habilidades y destrezas que propone el programa, y solucionar las actividades propuestas.
- **Recursos Complementarios:** Lecturas seleccionadas y/o material audiovisual, a fin de profundizar la comprensión y/o análisis del tema, facilitando la apropiación del contenido y los referentes bibliográficos que complementan la capacitación y enriquecen el conocimiento.
- **Foro:** Entorno de conversación que permite el intercambio de conocimientos y opiniones con la comunidad de estudiantes, desarrollando el pensamiento crítico por medio del diálogo argumentativo y pragmático.
- **Evaluación:** Test que desarrolla el participante al finalizar el curso, permitiéndole evaluar su proceso de aprendizaje.





**22 años**

Comprometidos con el  
Desarrollo Profesional

[www.cadperu.com](http://www.cadperu.com)