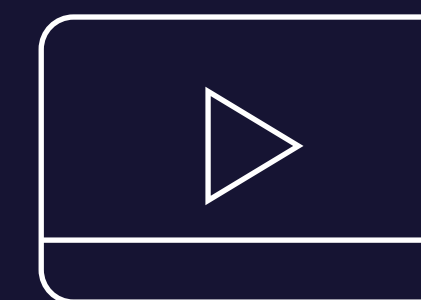


Curso de Especialización

Dietética y manipulación de alimentos

48 Horas Académicas



. Plan de Estudio

. Contenido

01

Objetivo

02

Plan de Estudio

03

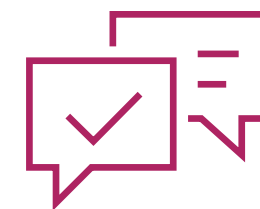
Metodología de Enseñanza

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.





www.cadperu.com