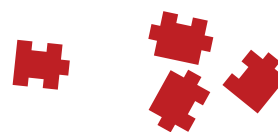




DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA
GRANADA 18012
tel. 900 44 22 44
fax 900 10 17 99
email info@grupo2000.es
web www.grupo2000.es



DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

SP-00001

Modalidad: a distancia

Duración: 80h

Objetivos:

MÓDULO 1: Dietética y Nutrición

TEMA 1. Alimentación y Nutrición

Introducción

Definición y Función de los Alimentos

TEMA 2. Salud y Hábitos Alimentarios

Salud y Hábitos Alimentarios

TEMA 3. Clasificación y Estudio de los Alimentos

Introducción

Grupos de Alimentos: Leche y Derivados Lácteos

Grupos de Alimentos: Carnes, Pescados y Huevos

Grupos de Alimentos: las Grasas

Grupos de Alimentos: Legumbres, Cereales y Tubérculos

Grupos de Alimentos: Frutas, Verduras y Hortalizas

TEMA 4. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos

Almacenamiento y Conservación

Tratamientos Conservadores

Tiempos Máximos Recomendables de Conservación

TEMA 5. Elaboración de Dietas

Alimentación Equilibrada

Normas Básicas para una Alimentación Equilibrada

Equilibrio Alimentario Cualitativo

Equilibrio Alimentario Cuantitativo

Dietoterapia

Introducción a la Dieta Mediterránea

Composición de la Dieta Mediterránea

TEMA 6. Elaboración de Dietas Específicas para Personas Mayores

Introducción

Factores que Influyen en la Alimentación del Anciano

Necesidades Nutricionales de los Ancianos

Normas Para una Correcta Alimentación de los Ancianos

Consejos para la Correcta Manipulación de los Alimentos

Consejos Prácticos a la Hora de Preparar los Alimentos
Equilibrio de la Dieta del Anciano
Nutrición Hospitalaria en el Anciano
Funciones del Personal Sanitario ante el Anciano Hospitalizado
Cuidados Especiales en la Administración de los Alimentos al Anciano Hospitalizado
Clasificación de Dietas según Patologías

TEMA 7. Conceptos de Seguridad e Higiene Alimentaria
¿Qué es la Seguridad Alimentaria?
El Codex Alimentarius
La Cadena Alimentaria

TEMA 8. Intoxicaciones Alimentarias
Intoxicaciones Alimentarias
Enfermedades Más Frecuentes Producidas por el Consumo de Alimentos Contaminados

TEMA 9. La Alimentación como Elemento Educativo
Introducción
Edad Escolar y Preescolar
Adolescentes
Alimentación y Prevención de Enfermedades
Prevención de Trastornos de la Conducta Alimentaria
Nutrición y Mensajes Publicitarios

TEMA 10. Normas Generales en la Manipulación de Alimentos
Higiene
Adquisición de los Alimentos
Transporte Adecuado de los Alimentos
Eliminación de Basuras

TEMA 11. Temperaturas
Uso de Termómetros para Medir la Temperatura Interna de los Alimentos
Temperaturas Reglamentarias de Conservación de los Diferentes Grupos de Alimentos

TEMA 12. Prácticas Correctas de Higiene
Introducción
Recepción de Materias Primas
Almacenamiento de Alimentos
Preparación de Materias Primas
Cocción
Conservación en Caliente
Enfriamiento
Recalentamiento
Montaje de Platos con Alimentos Destinados al Autoservicio o Buffet Frío
Servicio de Comidas

TEMA 13. El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)
¿Qué es el APPCC?
Principios del APPCC
¿Cómo Llevar a la Práctica un Autocontrol Basado en el APPCC?
Ejemplo de Diseño de un Sistema APPCC
Documentación que Conformaría un Sistema de Autocontrol

TEMA 14. El Etiquetado de los Alimentos

El Etiquetado

Cómo Interpretar la Etiqueta

Reglas de Oro de la OMS para la Preparación Higiénica de los Alimentos

TEMA 15. Anorexia y Bulimia. Tabaco y Alcohol

La Anorexia y la Bulimia. Presiones para Adelgazar

Actuaciones Desde el Ministerio de Sanidad y Consumo y Desde las Consejerías

Tabaco y Alcohol

Anexos

Glosario

Bibliografía