

MÓDULO 1: Dietética y Nutrición

TEMA 1. Alimentación y Nutrición

Introducción

Definición y Función de los Alimentos

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 2. Salud y Hábitos Alimentarios

Salud y Hábitos Alimentarios

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 4. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos

Almacenamiento y Conservación

Tratamientos Conservadores

Tiempos Máximos Recomendables de Conservación

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 7. Conceptos de Seguridad e Higiene Alimentaria

¿Qué es la Seguridad Alimentaria?

El Codex Alimentarius

La Cadena Alimentaria

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 8. Intoxicaciones Alimentarias

Intoxicaciones Alimentarias

Enfermedades Más Frecuentes Producidas por el Consumo de Alimentos

Contaminados

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 10. Normas Generales en la Manipulación de Alimentos

Higiene

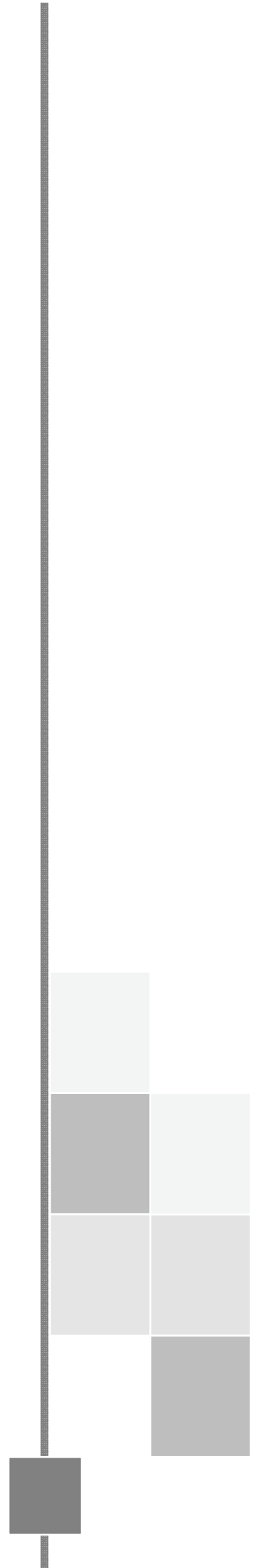
Adquisición de los Alimentos

Transporte Adecuado de los Alimentos

Eliminación de Basuras

Lo que hemos aprendido

Test



TEMA 11. Temperaturas

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

Lo que hemos aprendido

Test

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

Lo que hemos aprendido

Test

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 Conforma un Sistema de Autocontrol

Lo que hemos aprendido

Test

TEMA 14. El Etiquetado de los Alimentos

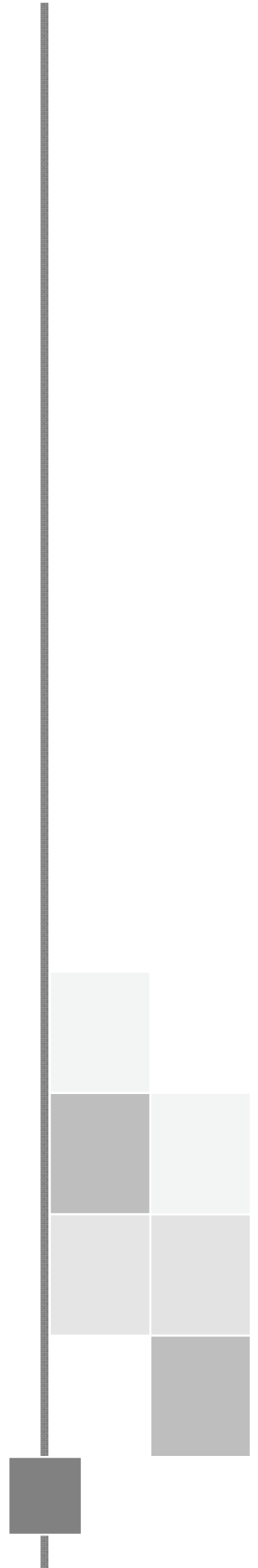
El Etiquetado

Cómo Interpretar la Etiqueta

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

Lo que hemos aprendido

Test



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

Lo que hemos aprendido

Test

Anexos

Glosario

Bibliografía

