

DIETÉTICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DIETÉTICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Duración: 30 horas

Precio: CONSULTAR euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

UNIDAD 1. ALIMENTOS Y CONTAMINACIÓN
Introducción
Mapa conceptual
Contenidos
1. Introducción. Tipos de alimentos
2. Los contaminantes
3. La contaminación de los alimentos
4. Alteración de los alimentos
Resumen
UNIDAD 2. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA
Introducción
Mapa conceptual
Contenidos
1. Las enfermedades transmitidas por alimentos
1.1. ¿Por qué pueden transmitir enfermedades los alimentos?
1.2. Alimentos de alto riesgo y bajo riesgo
1.3. Causas de aparición de enfermedades alimentarias
2. Clasificación de enfermedades de transmisión alimentaria
2.1. La gravedad de las ETA
3. Medidas para la prevención
Resumen
UNIDAD 3. HIGIENE ALIMENTARIA
Introducción
Mapa conceptual
Contenidos
1. Introducción a la higiene alimentaria
2. Conceptos de higiene
3. Normas de higiene
3.1. Limpieza y desinfección
Resumen
UNIDAD 4. SEGURIDAD EN LOS ALIMENTOS
Introducción
Mapa conceptual
Contenidos
1. Concepto de seguridad alimentaria
2. Etiquetado de los alimentos
3. Medidas de seguridad en los alimentos
4. Importancia de la conservación de la alimentación
Resumen
UNIDAD 5. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Introducción
Mapa conceptual
Contenidos
1. Antecedentes y normativa
1.1. Antecedentes sobre el manipulador de alimentos
1.2. La normativa que regula la formación de los manipuladores de alimentos
1.3. La normativa actual del manipulador de alimentos
2. La figura del manipulador de alimentos
3. Responsabilidades del manipulador de alimentos
3.1. Responsabilidades del manipulador en su puesto de trabajo
3.2. Responsabilidades de la empresa en cuanto a prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
4. Salud e higiene personal
4.1. Normas de higiene
4.2. Cuidados de salud del manipulador
4.3. Vestimenta
4.4. El manipulador como origen de infecciones causantes de enfermedades alimentarias
Resumen
UNIDAD 6. DIETÉTICA. DIETAS BÁSICAS
Introducción

© ICA FORMACION 2026

Mapa conceptual
Contenidos
1. Introducción a la dietética. Conceptos.
2. Algunos tipos de dieta
2.1. Dieta blanda
2.2. Dieta hídrica
2.3. Dieta líquida
2.4. Dieta hipocalórica
2.5. Dieta hiposódica
2.6. Dieta hipoproteica
Resumen
BIBLIOGRAFÍA
GLOSARIO

© ICA FORMACION 2026