



# **Curso Práctico: Manipulación de Alimentos en Hostelería**



*Working*

Formación Integral S.L.

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

# OBJETIVOS

Es poco lo que se conoce sobre seguridad alimentaria no solo a nivel particular sino a nivel laboral, en muchas ocasiones un producto no es bien manipulado ocasionando graves consecuencias para el cliente o usuario de tal producto o servicio, por ende ocasionando graves pérdidas al negocio o empresa y exponiéndose a multas, sanciones o al cierre del mismo. Es por ello que es de vital importancia para evitar todas estas consecuencias, que tengamos unos buenos conocimientos o una buena preparación en la manipulación de alimentos. Este curso prepara dentro del sector hostelero, no solo para la obtención de los conocimientos necesarios para una correcta manipulación sino también para llevarlo a la práctica concreta en hostelería mediante procedimientos de control, manipulación, higiene y almacenamiento.

# CONTENIDOS

## **MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETÉTICA Y NUTRICIÓN**

### **TEMA 1. INTRODUCCIÓN.**

Conceptos.

### **TEMA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.**

Clasificación de los alimentos.

Clasificación de los nutrientes.

Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional.

### **TEMA 3. EL SISTEMA GASTROINTESTINAL.**

Conceptos básicos.

Fisiología y anatomía del aparato digestivo.

### **TEMA 4. LA DIGESTIÓN.**

Introducción.

Hiperpermeabilidad.

### **TEMA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES I.**

Transformaciones energéticas celulares.

Unidades de medida de la energía.

Necesidades energéticas del adulto sano.

Necesidades energéticas totales según la FAO.

### **TEMA 6. NECESIDADES NUTRICIONALES II.**

Valor energético de los alimentos.  
Tablas de composición de los alimentos.  
Ley de isodinamia y ley de los mínimos.

## **MÓDULO 2. TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

### **TEMA 7. TRASTORNOS ALIMENTARIOS O PSICOPATOLOGÍA ALIMENTARIA.**

Historia de los trastornos de la conducta alimentaria.  
Clasificación actual de los trastornos de la conducta alimentaria.  
Contexto sociocultural de los trastornos de la conducta alimentaria.

### **TEMA 8. LA OBESIDAD.**

Concepto y clasificación de la obesidad.  
Epidemiología.  
Obesidad en diferentes momentos de la vida.  
Obesidad y complicaciones asociadas.  
Normas alimentarias en la obesidad.

### **TEMA 9. ANOREXIA.**

Concepto y clasificación de la anorexia.  
Manifestaciones clínicas.  
Criterios de diagnóstico.  
Tratamiento, evolución y pronóstico.

### **TEMA 10. LA BULIMIA.**

Concepto y clasificación.  
Causas, incidencia y factores de riesgo.  
Manifestaciones clínicas.  
Criterios diagnósticos.

Evolución y pronóstico.  
Diferencias entre anorexia y bulimia.

## **TEMA 11. OTROS TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA.**

Vigorexia.  
Ortorexia.  
Trastorno por atracón.  
Desnutrición.

## **TEMA 12. EVALUACIÓN CLÍNICA Y CRITERIOS DIAGNÓSTICOS DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA. DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL.**

El proceso de evaluación.  
Criterios diagnósticos.  
Diagnóstico diferencial.

## **TEMA 13. FISIOLOGÍA Y NEUROBIOLOGÍA DE LA REGULACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.**

Desarrollo de la conducta alimentaria y sus alteraciones.  
Alteraciones neurobiológicas.

## **TEMA 14. TRATAMIENTO INTERDISCIPLINARIO DE LOS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA.**

Niveles de tratamiento.  
Psicoterapia y psicofarmacología.  
Abordaje clínico y nutricional.  
Otros abordajes.

# MODALIDAD

## METODOLOGÍA

Online. Se entrega el material a través de nuestra plataforma virtual homologada. Contará con acceso a la misma las 24 horas al día los 365 días a la semana.

<http://cursosonline.workingformacion.com>

## DURACIÓN

10 horas.

## IMPARTIDO POR

Tutor experto en la materia. Contará con apoyo a través de nuestra plataforma en todo momento.

Al finalizar el curso se hará entrega de un  
**DIPLOMA HOMOLOGADO**





*Working*

Formación Integral S.L.

Paseo Rosales 32, local 9 50008 Zaragoza  
976 242 109 - [info@workingformacion.com](mailto:info@workingformacion.com)

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

