



Especialista en Rehabilitación Funcional del Anciano



Working

Formación Integral S.L.

www.workingformacion.com

OBJETIVOS

El envejecimiento se ha definido de manera genérica como un proceso de deterioro donde se suman todos los cambios que se dan con el tiempo en un organismo, y que conducen a alteraciones funcionales y, finalmente, a la muerte. Estos cambios en el orden morfológico, psicológico, funcional y bioquímico, se caracterizan por una pérdida paulatina en el tiempo de la capacidad de adaptación y la capacidad de reserva del organismo, que produce un aumento paulatino de la vulnerabilidad ante situaciones de estrés. Todos estos cambios y deterioro funcional, social y psicológico de la persona requiere una intervención interdisciplinar fundamentada en la rehabilitación de las tres esferas, permitiendo mejorar las capacidades deteriorada en el paciente y potenciar otras, evitando que le paciente caiga en un situación de dependencia, en la que pierda su autonomía y afecte a su estado emocional y físico.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOS ALIMENTOS

1. Conceptos relacionados con la alimentación
2. Clasificación de los alimentos
3. Según su función
4. Según su descripción
5. Clasificación de nutrientes
6. Nutrientes energéticos (combustible)
7. Nutrientes plásticos (constructivos)
8. Nutrientes reguladores (biocatalizadores)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTOLERANCIA Y ALERGIA A LOS ALIMENTOS

9. Definiciones
10. Intolerancia a los alimentos
11. Tipos de intolerancia a los alimentos
12. Condiciones clínicas relacionadas con la intolerancia alimentaria
13. Alergias alimentarias
14. Datos generales
15. Síntomas
16. Diagnóstico de la alergia a los alimentos
17. Síntomas más habituales de las alergias

18. Situaciones de riesgo
19. Ideas sobre el tratamiento de alergias
20. Tratamiento de alergia a los alimentos
21. Alimentos alergénicos
22. Intolerancia al gluten

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA CON ALÉRGENOS

23. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
24. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
25. Alteración alimentaria
26. Contaminación alimentaria
27. Origen de la contaminación de los alimentos
28. Contaminación cruzada con alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. LA IMPORTANCIA DEL REGLAMENTO

29. Principios del control de alérgenos
30. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
31. Principales novedades
32. Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
33. Nuevas normas
34. Cómo facilitar la información al consumidor
35. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

36. Introducción a la seguridad alimentaria
37. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
38. La cadena alimentaria: del campo a la mesa

39. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
40. Responsabilidades

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS

41. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
42. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
43. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
44. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
45. Componentes del etiquetado del producto envasado
46. Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
47. Alimentos sin envasar
48. Uniformes
49. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
50. Alimentos de alto riesgo

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SISTEMA APPCC

51. Introducción
52. ¿Qué es el sistema APPCC?
53. Principios del sistema APPCC
54. Razones para implantar un sistema APPCC
55. El sistema APPCC aplicado al control de alérgenos

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

20 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

www.workingformacion.com

