



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en
Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores
Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación +
REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

Información gratuita en www.euroinnova.es o en el teléfono de atención al cliente: 902 00 00 00

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

***Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en
Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores
Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación + REGALO:
Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)***

Duración: 360 horas

Precio: 300 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)

Descripción

Formación dirigida a profundizar en el mundo de la nutrición y tecnología de los alimentos; este curso nos llega a ofrecer un acercamiento a las bases de la dietética y nutrición, aplicándolos al ámbito de la dietoterapia, capacitando al alumno para elaborar dietas en los distintos estados fisiológicos de la persona; además de conocer la oferta gastronómica sencilla y los diferentes sistemas de aprovisionamiento; y la seguridad, higiene y protección ambiental.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

cursos Homologados

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

cursos online

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

A quién va dirigido

A profesionales que desarrollan su actividad dentro de las áreas de la alimentación humana y salud con los conocimientos teóricos y prácticos en nutrición, dietética y en las nuevas tecnologías alimentarias o cualquier persona que quiera formarse en la temática del curso.

Objetivos

- Presentar los conceptos básicos en el ámbito de la dietética y la nutrición, aplicados a la elaboración de dietas.
- Conocer las necesidades nutricionales específicas de la persona en las distintas etapas de la vida.
- Describir las características de una dieta equilibrada.
- Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...).
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.
- Reconocer y aplicar las normas y medidas vigentes y necesarias para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de la actividad de hostelería.
- Evaluar la problemática ambiental originada en la actividad de hostelería y el control de los residuos producidos.
- Adoptar las medidas de seguridad y controlar su cumplimiento en todas las situaciones de trabajo de la actividad de hostelería.
- Valorar la importancia del agua y de las fuentes de energía e identificar las medidas para su uso eficiente en las actividades de hostelería.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos.

Para que te prepara

El siguiente curso le prepara para formarse en el mundo de la nutrición y tecnologías de los alimentos en colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos).

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

Salidas laborales

Restauración para colectividades: hospitales, escuelas, residencias de ancianos, empresas de catering, cocinas centrales, etc.

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales
- Titulación de Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo - Oficial y Homologado con validez en todo el territorio nacional



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional
de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

El/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION on DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (Jun. Resolución 604)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

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. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería'
- Manual teórico 'Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento'
- Manual teórico 'Elaboración de Dietas. Dietoterapia'
- Manual teórico 'Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo'
- CDROM 'Dietética y Nutrición'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de los materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Programa formativo

PARTE 1. EXPERTO EN ELABORACIÓN DE DIETAS / DIETOTERAPIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

- 1.Introducción
- 2.Dieta equilibrada
- 3.Principales relaciones entre energía y nutrientes
- 4.Aportes dietéticos recomendados
- 5.La dieta mediterránea
- 6.Dieta equilibrada comiendo fuera de casa
- 7.Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS I

- 1.Qué son las tablas de composición de alimentos
- 2.Tablas de composición de alimentos
 - 1.- Tablas de composición de alimentos. Cereales
 - 2.- Tablas de composición de alimentos. Leguminosas
 - 3.- Tablas de composición de alimentos. Tubérculos y hortalizas
 - 4.- Tablas de composición de alimentos. Frutas
 - 5.- Tablas de composición de alimentos. Frutos secos
 - 6.- Tablas de composición de alimentos. Leche y derivados.
 - 7.- Tablas de composición de alimentos. Huevos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS II

- 1.Tablas de composición de alimentos
 - 1.- Tablas de composición de alimentos. Azúcares y dulces varios
 - 2.- Tablas de composición de alimentos. Aceites y grasas
 - 3.- Tablas de composición de alimentos. Pescados
 - 4.- Tablas de composición de alimentos. Carne

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

- 1.Entrevista con el paciente
- 2.Evaluación dietética

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

3. Evaluación clínica
4. Evaluación antropométrica
5. Evaluación bioquímica
6. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DIETAS EN ESTADOS FISIOLÓGICOS

1. La mujer embarazada
2. La mujer en el momento de lactancia
3. La infancia
 - 1.- Necesidades nutricionales en el primer año de vida
 - 2.- Niño preescolar de 1- 3 años de edad
 - 3.- Niños de 4-6 años de edad
 - 4.- Niño escolar de 7- 12 años de edad
4. La adolescencia
 - 1.- Necesidades y recomendaciones nutricionales
5. El adulto sano
6. La mujer con menopausia
7. El anciano

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIETAS EN DIFERENTES ESTADOS PATOLÓGICOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta y anemia
5. Dieta baja en azúcar
6. Dieta para la osteoporosis
7. Dieta astringente
8. Dieta de protección gástrica. Antiulcerosa común
9. Dieta pobre en grasa. Protección Biliar
10. Dieta laxante
11. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia

ANEXOS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipocalórica I
4. Dieta hipocalórica II
5. Ejemplo de dieta hipocalórica III
6. Dieta baja en azúcar
7. Dieta astringente moderada
8. Dieta pobre en grasa
9. Dieta laxante
10. Dieta vegetariana
11. Dieta proteica
12. Dieta ayurvédica
13. Dieta durante el embarazo

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

PARTE 2. OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.

1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
2. Estructura organizativa y funcional.
3. Aspectos económicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.

1. Definición y modelos de organización.
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
3. Especificidades en la restauración colectiva.
4. El personal y sus distintas categorías profesionales.
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.

1. Concepto.
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Cocina central.
4. Cocina de ensamblaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

1. Grupos de alimentos.
2. Diferencia entre alimentación y nutrición.
3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
4. Caracterización de los grupos de alimentos.

5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos.

Peculiaridades de la alimentación colectiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

1. Características peculiares.
2. Concepto de calidad por parte del cliente.
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
4. Técnicas de autocontrol.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
3. Departamentos o unidades que intervienen.
4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado.
6. Recepción y verificación de la entrega.
7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
8. Control de stocks.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
2. Registros documentales.
3. Gestión y control de inventarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.

1. Definición y clases de costes.
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
3. Control de consumos. Aplicación de métodos.
4. Componentes de precio.
5. Métodos de fijación de precios.

PARTE 3. SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
2. Alteración y contaminación de los alimentos
3. Fuentes de contaminación de los alimentos
4. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
5. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones.
6. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
7. Calidad Higiénico-Sanitaria: conceptos y aplicaciones.
8. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
9. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH). Aplicaciones.
10. Alimentación y salud
11. Personal manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE HOSTELERÍA

1. Concepto y niveles de limpieza.
2. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
3. Procesos de limpieza: desinfección, esterilización, desinsectación y desratización.
4. Productos de limpieza de uso común
5. Sistemas, métodos y equipos de limpieza
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tratamiento de residuos
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
4. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL AGUA Y DE LA ENERGÍA EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Consumo de agua. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente del agua.
2. Consumo de energía.
3. Ahorro y alternativas energéticas.
4. Buenas prácticas ambientales en el uso eficiente de la energía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

1. Compras y aprovisionamiento.
2. Elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
3. Limpieza, lavandería y lencería.
4. Recepción y administración.
5. Mantenimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SITUACIONES DE EMERGENCIA EN LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA.

1. Seguridad: Factores y situaciones de riesgo más comunes.
2. Identificación e interpretación de las normas específicas de seguridad.
3. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de la actividad de hostelería.
4. Medidas de prevención y protección
5. Situaciones de emergencia

PARTE 4. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
 - 1.- La cadena alimentaria
 - 2.- Definición de manipulador de alimentos
 - 3.- Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
 - 1.- Características de los alimentos de calidad
 - 2.- Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
 - 1.- Concepto de nutriente
 - 2.- La composición de los alimentos
 - 3.- Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 - 1.- Factores que contribuyen a la transmisión
 - 2.- Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 - 1.- Clasificación de las ETA
 - 2.- Prevención de enfermedades transmisibles
 - 3.- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
 - 1.- Métodos de conservación físicos
 - 2.- Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 - 1.- Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
 - 2.- Requisitos en la recepción y el transporte
 - 3.- Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
 - 1.- Hábitos del manipulador
 - 2.- Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
 - 1.- Limpieza y desinfección
 - 2.- Control de plagas
 - 3.- Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
 - 1.- Principales novedades
 - 2.- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
 - 1.- Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Alimentos de alto riesgo
2. Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de los alimentos de alto riesgo
 - 1.- Origen del sistema APPCC

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

- 2.- Razones para implantar un sistema APPCC
 - 3.- Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 - 4.- Fases del sistema APPCC
- 3.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

**Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades
(Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos) + Manipulador de Alimentos (Doble
Titulación + REGALO: Licencia Oficial Software de Elaboración de Dietas)**

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Experto en Nutrición y Tecnologías de los Alimentos en Colectividades



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200