

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

1. La propuesta de los profesionales que realizarán esta actividad formativa se hará a través de los directivos, cargos intermedios y / o responsables de las Unidades o Áreas.

HORAS LECTIVAS: 2 POR EDICIÓN.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

**Primera hora (Teoría): SALÓN DE ACTOS
del H. TORRECÁRDENAS**
**Segunda hora
(Práctica): COCINA
del H. TORRECÁRDENAS**

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN:

- *5 Días antes del inicio de cada actividad*

Nº TOTAL DE PLAZAS: 25

COORDINADORA:

***M^a Ángeles Andrés Carretero. Técnico Superior en
Nutrición y Control de los Alimentos. UGC
Endocrinología, Nutrición y Riesgo Cardiovascular.
Teléfono 716167
Correo electrónico. mangeles.andres.sspa@juntadaandalucia.es***

SECRETARÍA:

- ***UIF, Teléfono: 950 016148 / 716148 y
950 017145 / 717145
antonio.lopez.castillo.sspa@juntadeandalucia.es***



Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD



“MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES CELÍACOS”

ORGANIZA

*COMPLEJO HOSPITALARIO TORRECÁRDENAS
DIRECCIÓN ECONÓMICO-ADMTVA Y DE SERVICIOS GENERALES
UGC ENDOCRINOLOGÍA, NUTRICIÓN Y RIESGO
CARDIOVASCULAR
UNIDAD INTEGRAL DE FORMACIÓN*

DIRIGIDO A:

**Manipuladores de Alimentos del Servicio de
Alimentación del CHT**

FECHAS DE REALIZACIÓN:

- 1ª EDICIÓN: 8 DE NOVIEMBRE DE 15 h a 17 h***
- 2ª EDICIÓN: 9 DE NOVIEMBRE DE 9.30 h. a 11.30 h***
- 3ª EDICIÓN: 10 DE NOVIEMBRE DE 9.30 h a 11.30 h***
- 4ª EDICIÓN: 10 DE NOVIEMBRE DE 15 h a 17 h***
- 5ª EDICIÓN: 11 DE NOVIEMBRE DE 15 h a 17 h***
- 6ª EDICIÓN: 23 DE NOVIEMBRE DE 9.30 h a 11.30 h***
- 7ª EDICIÓN: 24 DE NOVIEMBRE DE 9.30 h a 11.30 h***
- 8ª EDICIÓN: 25 DE NOVIEMBRE DE 15 h a 17 h***

OBJETIVOS GENERALES

1. Establecer las condiciones de manipulación de los alimentos que formen parte de la dieta de los pacientes celíacos.

2. Difundir entre el personal de cocina (responsables, cocineros y pinches) las normas de manipulación.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Adiestrar a los manipuladores en las técnicas de manipulación de alimentos sin gluten en las dependencias de cocina hospitalaria.

2. Proporcionar un protocolo de trabajo para cada profesional en el ámbito de la manipulación de alimentos sin gluten

DOCENTE:

M^a **Ángeles Andrés Carretero**. Técnico Superior en Nutrición y Control de los Alimentos. UGC Endocrinología, Nutrición y riesgo Cardiovascular.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Para la obtención del certificado, los asistentes tendrán que asistir a la totalidad de la actividad; superar, al menos, el 80% de una prueba de conocimientos (tipo test) que se realizará al finalizar la actividad y rellenar el cuestionario de satisfacción de la actividad.

CONTENIDOS, METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DIDÁCTICAS

	NOMBRE	CONTENIDO	METODOLOGÍA	TÉCNICA DIDÁCTICA
Unidad 1	Elaboración de las dietas para pacientes con intolerancia al gluten.	Presentación de la actividad. Análisis de los cuestionarios de intereses y expectativas previas. Análisis de los puntos más significativos en la elaboración de dietas para celíacos.	Expositiva	Exposición oral (con soporte informático y en papel)
Unidad 2	Análisis de etiquetas y fichas técnicas de los productos. Identificación de los <i>alimentos de mayor riesgo</i> para los pacientes celíacos.	Revisión de casos prácticos a los que aplicar el marco teórico. Planteamiento de casos prácticos y situaciones reales.	Basado en el trabajo en grupo Resolución individual	Resolución de casos prácticos. Resolución individual