

CURSO: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Dirigido a:

Aquellas personas que deseen adquirir un conocimiento de las distintas alergias e intolerancias alimentarias.

Objetivos:

- Dar a conocer al alumno a fondo las alergias e intolerancias producidas por alimentos así como su aplicación práctica: la realización de menús especiales y la gestión de alergias e intolerancias dentro del sistema APPCC en empresas de restauración colectiva.
- Estudio individualizado de cada tipo de alergia.

Contenidos:

UNIDAD 1: ASPECTOS GENERALES

1. Definiciones
2. diferencias entre alergia e intolerancia
3. Factores determinantes
4. Importancia y repercusión.

UNIDAD 2: SINTOMATOLOGÍA, DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y PREVENCIÓN

1. Sintomatología
2. diagnóstico
3. Tratamiento
4. Prevención

UNIDAD 3: ALIMENTOS Y COMPUESTOS QUE PRODUCEN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Principales alimentos y compuestos
2. Etiquetado y declaración de alérgenos. Introducción al reglamento 1169/2011
3. Alérgenos ocultos

UNIDAD 4: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS E INTOLERANCIA A LA LECHE

UNIDAD 5: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS E INTOLERANCIA AL GLUTEN

UNIDAD 6: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS AL HUEVO

UNIDAD 7: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS AL PESCADO

UNIDAD 8: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS AL MARISCO

UNIDAD 9: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS A LA LEGUMBRE

UNIDAD 10: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS A LOS FRUTOS DE CÁSCARA Y CACAHUETES

UNIDAD 11: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS A FRUTAS

UNIDAD 12: FUNDAMENTOS Y RECOMENDACIONES PARA ALERGIAS A ADITIVOS ALIMENTARIOS

UNIDAD 13: GESTIÓN DE ALERGIAS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

UNIDAD 14: MENÚS PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS

UNIDAD 15: ALERGIAS E INTOLERANCIAS DENTRO DEL SISTEMA APPCC



Duración:

DISTANCIA: 80 horas distancia

Precio:

DISTANCIA: 245€

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO

Para más información:

NELSAN ALIMENTARIA S.L.

C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID)

TL: 91.672.22.41

Persona de contacto: Gema/Alma

email: formacion@nelsanalimentaria.com