

SPFVI175 / CURSO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

DURACIÓN: 8 horas a realizar en un mes

MODALIDAD: ONLINE

ESPECIFICACIONES: Este curso incorpora locuciones y videos con lo que será necesario disponer de tarjeta de sonido y altavoces o auriculares.

DIRIGIDO A

Profesionales del sector de la restauración, organizaciones con comedores colectivos, colegios, residencias, etc.

OBJETIVOS

- Garantizar unas prácticas de manipulación correctas para evitar la contaminación cruzada y las situaciones de riesgo
- Conocer las diferencias entre alergia e intolerancia alimentaria
- Conocer quién puede sufrir una alergia alimentaria y los principales alimentos que pueden producir reacciones alérgicas, así como el etiquetado de la normativa europea y una guía de buenas prácticas

CONTENIDOS

Reacciones adversas alimentarias

- Concepto
- Epidemiología
- Diferenciación
- Clasificación

Intolerancias alimentarias

- Concepto
- Sintomatología
- Tolerancia
- Clasificación
- Diagnóstico
- Intolerancia a la fructosa
- Intolerancia a la lactosa
- Enfermedad celiaca

Alergias alimentarias

- Concepto
- Clasificación
- Sintomatología
- Tipos de alergias
- Diagnóstico
- Tratamiento
- Reacción anafiláctica

Alergias por grupos de alimentos

- Etiquetado
- Probabilidad de alergia
- Grupos de alimentos