

# SPMT180 / ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

**DURACIÓN:** 4 horas

**MODALIDAD:** PRESENCIAL

## 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

1. Diferencia entre alergia alimentaria y tolerancia alimentaria
2. Alergia alimentaria
3. Intolerancia alimentaria
4. ¿Cómo se produce una reacción alérgica?
5. ¿Quiénes pueden sufrir una alergia alimentaria?
6. Prevalencia de las alergias alimentarias
7. Principales alimentos que producen alergias e intolerancias en España
8. Alimentos que suelen causar alergias alimentarias
9. Alimentos que suelen causar intolerancias alimentarias
10. Recomendaciones y buenas prácticas
11. Etiquetado y normativa de la Comunidad Europea