



GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

OBJETIVO

El objetivo principal del curso es conseguir que el alumno sea capaz de diferenciar las Alergias Alimentarias de otras reacciones adversas a alimentos, reconocer las principales alergias alimentarias, elaborar dietas, interpretar el etiquetado de alimentos e identificar los alérgenos presentes, así como valorar los riesgos de que se produzca una contaminación cruzada entre alimentos con alérgenos y alimentos libres de ellos.

MODALIDAD

@	Online
	A distancia
2	Presencial

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 40 horas

Consulta y Contacto:

c/ Camino del Molino, 11 Nave 10 - Polígono P29

28400 Collado Villalba (Madrid)

Teléfono: 91 849 71 27

Fax: 91 850 46 25

Dirección de Correo electrónico: info@academo.es



PROGRAMA DEL CURSO

TEMARIO

TEMA I. INTRODUCCIÓN

- Tipos de Reacciones Adversas a los Alimentos

TEMA II. PRINCIPALES ALIMENTOS Y ALÉRGENOS RESPONSABLES DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

- De origen Animal
- De origen Vegetal

TEMA III. PRODUCTOS, INGREDIENTES Y DENOMINACIONES QUE PUEDEN INDICAR LA PRESENCIA DE LOS DIFERENTES ALÉRGENOS

TEMA IV. LA ENFERMEDAD CELIACA

- Síntomas y Signos Clínicos según la edad de presentación
- Tratamiento
- Alimentos sin gluten
- Alimentos con gluten
- Alimentos que pueden contener gluten

TEMA V. ALERGIA AL LÁTEX

- ¿Por qué ha aumentado la alergia al látex?
- Población de riesgo
- Diagnóstico
- Tratamiento y Prevención



PROGRAMA DEL CURSO

TEMA VI. SIGNOS Y SÍNTOMAS DE UNA REACCIÓN ALÉRGICA

TEMA VII. TRATAMIENTO DE LA ALERGIA

- Dieta de Eliminación
- Dieta de Sustitución

TEMA VIII. ¿CÓMO PREVENIR UNA REACCIÓN ALÉRGICA EN EL COMEDOR ESCOLAR?

- Elaboración de Menús
- Proveedores
- Recepción de Materias Primas
- Almacenaje de Materias Primas
- Preparación de las Comidas
- Servicio de las Comidas
- Puntos Críticos de Control

TEMA IX. PRIMEROS AUXILIOS EN REACCIONES ALÉRGICAS

- Anafilaxia

TEMA XII. PROGRAMA PERSEO