

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



	PRESENCIAL		
	Duración: 4 H	Horas presenciales: 4 H	Horas online: 0 H
	Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO Área: NO PRL		
	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.		
	Metodología: Metodología activa y participativa, basada en la explicación y demostración de los contenidos utilizando los medios didácticos adecuados para la transmisión de del conocimiento fomentando la participación e implicación de los alum@s a través de la realización de actividades, desarrollándose en un ambiente de buena comunicación entre alumno y formador		
	Contenidos: ¿ Diferencia entre alergia alimentaria y tolerancia alimentaria. ¿ Alergia alimentaria. ¿ Intolerancia alimentaria. ¿ ¿Cómo se produce una reacción alérgica? ¿ ¿Quiénes pueden sufrir una alergia alimentaria? ¿ Prevalencia de las alergias alimentarias. ¿ Principales alimentos que producen alergias e intolerancias en España. ¿ Alimentos que suelen causar alergias alimentarias. ¿ Alimentos que suelen causar intolerancias alimentarias. ¿ Recomendaciones y buenas prácticas. ¿ Etiquetado y normativa de la Comunidad Europea.		