

.....
**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

SANP003PO Alergias e Intolerancias Alimentarias

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso SANP003PO Alergias e Intolerancias Alimentarias le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que la alergia alimentaria es una respuesta inmunitaria exagerada desencadenada por el consumo de huevos, maní, leche o algún otro alimento específico. Este curso SANP003PO Alergias e Intolerancias Alimentarias está adaptado al Reglamento Europeo 1169/2011 con el cual sabremos como debemos enfrentarnos a él y ante los diferentes casos que se puedan presentar.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Definición de alergia e intolerancia alimentaria
2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
3. La rueda de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
2. Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia
3. - Leche
4. - Huevos
5. - Pescado y marisco
6. - Frutos secos
7. - Cereales
8. - Legumbres
9. - Frutas
10. - El látex
11. Prevención de riesgos en alergias alimentarias
12. - Selección de productos
13. - Contaminación cruzada
14. - Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS ADECUADAS PARA EL TRATAMIENTO DE NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS

1. Dieta hiposódica
2. Dieta hipocalórica
3. Dieta hipercalórica
4. Dieta y anemia
5. Dieta baja en azúcar
6. Dieta para la osteoporosis
7. Dieta astrigente
8. Dieta de protección gástrica
9. Antiulcerosa común

10. Dieta pobre en grasa
11. Protección Biliar
12. Dieta laxante
13. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS APTAS PARA PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Productos sustitutivos para personas con alergias
2. - Proteína de la leche de vaca
3. - Huevos
4. - Pescado y marisco
5. - Anisakis
6. - Frutos secos
7. - Cereales
8. - Legumbres
9. - Frutas
10. Intolerancia al gluten
11. El uso del látex en la manipulación de los alimentos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es