

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMEDORES ESCOLARES. COD: CA2018

Las alergias y las intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos debidas a la ingesta, el contacto o la inhalación del alimento o alguno de sus componentes. Para las personas afectadas, la única manera de evitar estas reacciones es no consumir los alimentos que las causan.

Para prevenir errores que afecten a la salud de este colectivo, es fundamental, que las empresas del ámbito de la restauración dispongan de personal formado y concienciado en la aplicación de buenas prácticas en la elaboración de menús para una persona alérgica o intolerante a determinados alimentos, desde el diseño del menú hasta que se sirve en el plato.

OBJETIVOS

- Establecer qué son las reacciones adversas de los alimentos y cómo se clasifican.
- Profundizar en la intolerancia a la lactosa y en la enfermedad celíaca.
- Estudiar las características del plan alimentario que se debe aplicar en los comedores escolares.
- Proporcionar la capacidad metodológica necesaria para el diseño y la aplicación de menús adaptados a las reacciones adversas a los alimentos.
- Exponer las buenas prácticas de elaboración de menús para personas con intolerancias y alergias para evitar cualquier error o mala práctica que ponga en peligro la salud de este colectivo.

PROGRAMA

Unidad 1. Reacciones adversas a los alimentos

1. Reacciones adversas a los alimentos. Definición
2. Reacciones tóxicas
3. Reacciones no tóxicas
4. Alergia alimentaria
5. Intolerancia alimentaria
6. Enfermedad celíaca
7. Reacciones adversas e industria alimentaria

Unidad 2. Principales alergias alimentarias

1. Principales alimentos responsables de alergias alimentarias
2. Alergia a la leche de vaca
3. Alergia al huevo
4. Alergia al pescado y al anisakis
5. Alergia al marisco
6. Alergia a las legumbres
7. Alergia a los frutos secos
8. Alergia a las frutas y hortalizas
9. Alergia a los cereales

Unidad 3. Nutrición y dietética en la intolerancia a la lactosa

1. Intolerancia a la lactosa. Definición
2. Tipos de intolerancia a la lactosa
3. Prevalencia de la intolerancia a la lactosa
4. Complicaciones de la intolerancia a la lactosa
5. Tratamiento de la intolerancia a la lactosa
6. Dieta para la intolerancia a la lactosa

Unidad 4. Nutrición y dietética en la enfermedad celíaca

1. La enfermedad celíaca. Definición
2. Historia de la enfermedad celíaca
3. Epidemiología
4. Causas y mecanismos de la enfermedad celíaca
5. Clínica de la enfermedad celíaca
6. Complicaciones de la enfermedad celíaca
7. Tratamiento de la enfermedad celíaca
8. Dieta para la enfermedad celíaca

Unidad 5. Gestión nutricional y dietética en comedores escolares

1. La alimentación escolar
2. El comedor escolar
3. Plan alimentario de un comedor escolar
4. Definición de la pauta dietética
5. Confección de menús
6. Menús para situaciones especiales
7. Buenas prácticas en la elaboración de menús para intolerancias y alergias alimentarias



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

60 horas

IMPORTE:

450€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com