



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

**Curso de
(SANP003PO)
Alergias e
intolerancias
alimentarias**

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de (SANP003PO) Alergias e intolerancias alimentarias

**Familia
profesional**

Sanidad

Horas

50 horas

Modalidad

Online

Descripción del curso de

(SANP003PO) Alergias e intolerancias alimentarias

Objetivos del curso

Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración; reconociendo e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias; identificando los principales alimentos causantes de éstas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

Programa formativo

Unidad 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 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.
 - 2.1. Leche.
 - 2.2. Huevos.
 - 2.3. Pescado y marisco.
 - 2.4. Frutos secos.
 - 2.5. Cereales. Intolerancia al gluten y alergia al trigo.
 - 2.6. Legumbres.
 - 2.7. Frutas.
 - 2.8. El látex.
3. Prevención de riesgos en alergias alimentarias.
 - 3.1. Selección de productos.
 - 3.2. Contaminación cruzada.
 - 3.3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las Superficies

Unidad 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 astringente.
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 4: Realización de elaboraciones culinarias aptas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.

1. Productos sustitutivos para personas con alergias.
 - 1.1. Proteína de la leche de vaca.
 - 1.2. Huevos.
 - 1.3. Pescado y marisco.
 - 1.4. Anisakis.
 - 1.5. Frutos secos.
 - 1.6. Cereales.
 - 1.7. Legumbres.
 - 1.8. Frutas.
2. Intolerancia al gluten.
3. El uso del látex en la manipulación de alimentos.



Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com