

DESCRIPCIÓN

El objetivo de este curso es 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 estas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

DIRIGIDO A

El curso está dirigido a alumnos interesados en la temática, y permitirá al usuario adquirir los conocimientos y destrezas necesarias para desempeñar funciones relacionadas con la materia.

REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

Requisitos de acceso:

- No se establecen requisitos de acceso previos

Requisitos para obtener la titulación:

- Lectura / Estudio del material didáctico completo
- Visionado de todo el contenido didáctico
- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Superar el examen final con nota superior al 60%

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h
Plazo máximo de realización: 42 días



Titulación Otorgada

Alergias e Intolerancias Alimentarias



Título emitido por


International Dynamic Advisors



Material Entregado

El curso está compuesto por material interactivo, con:

- Contenido interactivo
- Pruebas de evaluación
- Tutorización on line
- Examen Final

FICHA DEL CURSO



Modalidad Elearning

Duración: 50 h

Plazo máximo de realización: 42 días



Titulación Otorgada

Alergias e Intolerancias Alimentarias



Material Entregado

El curso está compuesto por material interactivo, con:

- Contenido interactivo
- Pruebas de evaluación
- Tutorización on line
- Examen Final



Título emitido por

Intedya
International Dynamic Advisors

TEMARIO

1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

- 1.1. Definición de alergia e intolerancia alimentaria.
- 1.2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias.
- 1.3. La rueda de los alimentos.

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

- 2.1. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa.
- 2.2. Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia.
- 2.3. Prevención de riesgos en alergias alimentarias.

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

- 3.1. Dieta hiposódica.
- 3.2. Dieta hipocalórica.
- 3.3. Dieta hipercalórica.
- 3.4. Dieta y anemia.
- 3.5. Dieta baja en azúcar.
- 3.6. Dieta para la osteoporosis.
- 3.7. Dieta astrigente.
- 3.8. Dieta de protección gástrica.
- 3.9. Antiulcerosa común.
- 3.10. Dieta pobre en grasa.
- 3.11. Protección Biliar.
- 3.12. Dieta laxante.
- 3.13. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.

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

- 4.1. Productos sustitutivos para personas con alergias
- 4.2. Intolerancia al gluten
- 4.3. El uso del látex en la manipulación de los alimentos.