

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



Área: Alimentación
Modalidad: Presencial
Duración: 20 h
Precio: 180.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Conocer las principales alergias e intolerancias alimentarias, interpretar correctamente el etiquetado, además de adquirir los conocimientos sobre los controles y buenas prácticas necesarios en fábrica, en restauración y en el colegio para evitar la contaminación cruzada por alérgenos y será capaz de buscar alternativas para la preparación de los platos de las personas alérgicas o intolerantes.

CONTENIDOS

1 Alergias e intolerancias alimentarias 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias 4 Legislación aplicable y normativas de obligado 5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación 6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación

METODOLOGIA

Principios metodológicos de la acción formativa

- Conocer y partir del perfil de entrada de los asistentes en cuanto a nivel de conocimiento y desarrollo profesional.
- Procurar que el objeto de aprendizaje sea coherente, claro y lógico y aparezca ante los asistentes adecuadamente presentado.
- Motivar a los asistentes para lograr un esfuerzo continuado acorde con el proceso de aprendizaje y su duración.

Características de la acción formativa

- Formación directa entre alumno y profesor.
- Formación específica ajustando el Temario a los objetivos a cumplir.
- Formación adaptada incorporando ejemplos prácticos y clarificadores.
- Formación participativa motivando a los asistentes a que sean agentes principales del desarrollo de la acción.
- Formación documentada apoyando siempre las explicaciones del docente del correspondiente material didáctico: presentaciones, guiones, documentaciones, libros, etc.