

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

FICHA CURSO

CES21710IE-001

1. DATOS GENERALES

1.1.	NOMBRE CURSO:	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
1.2.	CÓDIGO A.F.:	CES21710IE-001
1.3.	HORAS LECTIVAS:	50
1.4.	CAMPUS:	aula.mformacion.es
1.5.	MODALIDAD IMPARTICIÓN:	TELEFORMACIÓN
1.6.	TITULACIONES:	CERTIFICACIÓN
1.7.	TIPO AA.FF:	CURSO ESPECIALIDAD
1.8.	CURSO BAREMÁBLE:	NO
1.9.	CURSO CON CRÉDITOS:	NO
1.10.	FAMILIA CATÁLOGO:	SEGURIDAD ALIMENTARIA
1.11.	ÁREA CATÁLOGO:	SEGURIDAD E HIGIENE

2. DESCRIPCIÓN ACCIÓN FORMATIVA:

Este curso 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, 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.

3. PARA QUE TE PREPARA:

El presente curso, le prepara para especializarse en Alergias e Intolerancias Alimentarias, dentro de la familia profesional de sanitaria y más concretamente del área de conocimiento servicios y productos sanitarios, todo ello con único objetivo que 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 éstas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

4. SALIDAS LABORALES:

Desarrollar actividades en las diferentes ares sanitarias, servicios y productos sanitarios.

5. METODOLOGÍA Y RECURSOS:

5.1. RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Plataforma Elearning disponible las 24 horas del día y los 365 días del año. Con Agenda personalizada, Foros, Chat, Videoconferencia, Correo Electrónico, Informes de Seguimiento.
- Documentos de textos digitalizados.
- Material audiovisual.
- Imágenes. Imágenes o gráficas que representan elementos relacionados con el tema del curso.
- Contenido Interactivo.
- Pruebas de Evaluación

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

FICHA CURSO

CES21710IE-001

5.2. RECURSOS DOCENTES:

- Tutor.- Será el encargado de adaptar los bloques didácticos a las necesidades metodológicas del curso y del alumno, crear y subir recursos didácticos al aula, establecer los criterios de seguimiento y evaluación del alumno; así como resolver todas las dudas que pueda plantear el alumno durante la ejecución del curso.
- Dinamizador.- Será el encargado de crear un sistema fluido comunicación dentro del curso, Gestionar, dinamizar, orientar y fomentar la participación del al alumno dentro del curso.

5.3. RECURSOS ALUMNOS:

- Internet (Wifi, ADSL, Fibra, Datos Móviles)
- Ordenador, Tablet, Notebook, Smartphone (se aconseja Android)
- Navegador FireFox, Chrome. En caso de utilizar sistema operativo iOS se aconseja utilizar un navegador nativo Chrome o Firefox para iOS.

6. PROGRAMA

UNIDAD DIDÁCTICA 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 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.
 - 2.2.1. Leche
 - 2.2.2. Huevos.
 - 2.2.3. Pescado y marisco.
 - 2.2.4. Frutos secos.
 - 2.2.5. Cereales.
 - 2.2.6. Legumbres.
 - 2.2.7. Frutas.
 - 2.2.8. El látex

2.3. Prevención de riesgos en alergias alimentarias.

- 2.3.1. Selección de productos
- 2.3.2. Contaminación cruzada
- 2.3.3. 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.

- 3.1. Dieta hiposódica.
- 3.2. Dieta hipocalórica.
- 3.3. Dieta hipercalórica.
- 3.4. Dieta y anemia.
- 3.5. Dieta baja en azúcar.

ANOTACIONES

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

FICHA CURSO

CES21710IE-001

- 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.

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

- 4.1. Productos sustitutivos para personas con alergias
 - 4.1.1. Proteína de la leche de vaca.
 - 4.1.2. Huevos.
 - 4.1.3. Pescado y marisco.
 - 4.1.4. Anisakis
 - 4.1.5. Frutos secos.
 - 4.1.6. Cereales.
 - 4.1.7. Legumbres.
 - 4.1.8. Frutas.
- 4.2. Intolerancia al gluten
- 4.3. El uso del látex en la manipulación de los alimentos.

ANOTACIONES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....