

CURSO GRATUITO

(Dirigido prioritariamente a Trabajadores en activo)

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS

Familia profesional: **SANIDAD**

Área Profesional: **SERVICIOS Y PRODUCTOS SANITARIOS**

ESPECIALIDAD: SANP0003 Expte: FC19-07/2024/5867SEP

(50 horas)

PROGRAMA FORMATIVO DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA

Objetivo General: Desarrollar el conocimiento necesario para determinar las diversas tipologías de alergias e intolerancias existentes, a fin de identificar los productos que las ocasionan, y prevenir posibles riesgos, elaborando alternativas gastronómicas para su evitación, y realizando el tratamiento higiénico adecuado.

Módulo 1

ALERGIA, INTOLERANCIA ALIMENTICIA Y LOS
ALIMENTOS QUE LAS CAUSAN

Módulo 2

OFERTAS GASTRONÓMICAS Y ELABORACIONES
CUINARIAS APTAS PARA PERSONAS CON
NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS