CURSO

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

50 Horas

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

Unidad 1. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias
Unidad 2. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias
Unidad 3. Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas adecuadas para el tratamiento de necesidades alimenticias específicas
Unidad 4. Realización de elaboraciones culinarias aptas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.