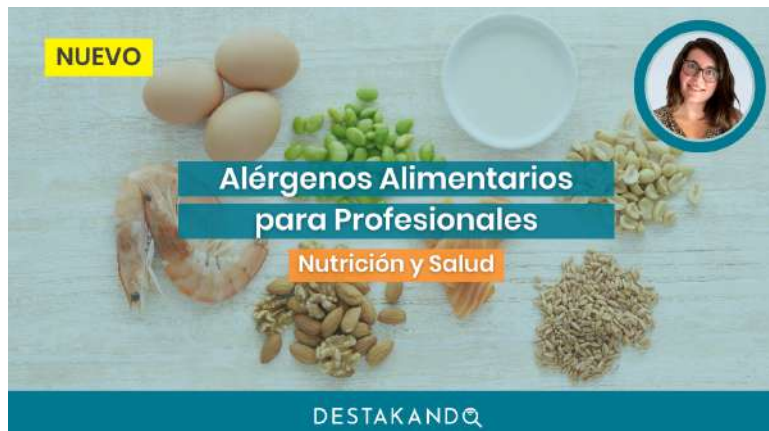


cursos.destakando.com

Curso Gestión de Alérgenos Alimentarios para Profesionales



Presentación

¿Conoces los distintos tipos de reacciones adversas a los alimentos que existen? ¿Sabes las diferencias que hay entre ellas y las implicaciones para la salud? Si necesitas profundizar sobre la **gestión de alérgenos** dentro del sector de la alimentación, este curso te servirá para adquirir todas las herramientas necesarias para ello.

Dirigido a **profesionales del ámbito de la hostelería** como bares, restaurantes, hoteles, catering y otras colectividades dentro de la **restauración colectiva**: guarderías, comedores escolares, residencias y hospitales. También es una formación ideal para **profesionales sanitarios** como nutricionistas, dietistas, tecnólogos alimentarios, enfermeros o médicos. Conocer cómo se gestionan las alergias e intolerancias alimentarias puede ayudarnos en la práctica clínica a tranquilizar, formar y sensibilizar a los pacientes para la mejora de su calidad de vida.

Objetivos

- Diferenciación y manejo de los distintos tipos de reacciones adversas a los alimentos.
- Introducción a la legislación alimentaria: una herramienta potente para el consumidor.
- Conocer recursos disponibles para prestar una atención adecuada a los pacientes.
- Resolver dudas habituales en torno a la gestión de alérgenos en el sector alimentario.

Temario del curso

1. Reacciones adversas a los alimentos
 - 1.1. Reacciones tóxicas
 - 1.2 Reacciones no tóxicas
 - 1.3 Patologías, tipos y diferencias
 - 1.4 Qué es un alérgeno
2. Agentes causantes, síntomas y consecuencias
 - 2.1 Diferencia entre alergia e intolerancia
 - 2.2 Intolerancia a la lactosa y otros casos
 - 2.3 Enfermedad celíaca y gluten
 - 2.4 Sobrecrecimiento bacteriano y otras infecciones
3. Contacto cruzado: concepto e implicaciones
 - 3.1 Qué es el contacto cruzado
 - 3.2 Diferencias con contaminación cruzada
 - 3.3 Errores habituales en la cocina
 - 3.4 Higiene y buenas prácticas recomendadas
4. Herramientas de protección al consumidor
 - 4.1 Los 14 alérgenos de obligado etiquetado
 - 4.2 Legislación para la industria alimentaria
 - 4.3 Legislación para la hostelería y restauración
 - 4.4 Las asociaciones de pacientes como agentes de salud
5. Innovación en el sector alimentario sobre alérgenos
 - 5.1 Cosméticos y materiales escolares
 - 5.2 Envases biobasados y desarrollos tecnológicos
 - 5.3 Desarrollos farmacológicos en alergias
 - 5.4 Recursos disponibles para los profesionales

¿Cuándo, dónde y cómo?

- Precio: 120€. **Descuentos** para estudiantes y asociaciones.
- Duración: 20 horas. Lecciones en vídeo, texto y materiales complementarios.
- Formación online (e-learning) impartido por [María van der Hofstadt Rovira](#).
- Certificado de superación al finalizar el curso, acreditado por Destakando.

Contacta en info@destakando.com  o [695 979 014](tel:695979014)  si deseas solicitar más información y formalizar tu matrícula. ¡Te esperamos!