

MÓDULO 1: Alergias Alimentarias. Adaptación a la Normativa UE 1169/2011

TEMA 1. Alergias e Intolerancias Alimentarias

Definiciones y Conceptos Básicos

Principales Alergias Procedentes de Alimentos

Alimentos o Productos que Causan Alergias o Intolerancias

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 2. Reacciones Adversas de los Alimentos

Frecuencia y Prevalencia

Principales Grupos de Riesgo

Principales Síntomas

Recomendaciones en Caso de Reacciones Alérgicas e Intolerancias

Diagnóstico de Alergias e Intolerancias

Prevención de Intolerancias y Alergias Alimentarias

Tratamiento de Alergias e Intolerancias

Primeros Auxilios en Intoxicaciones Alimentarias

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 3. Alimentación y Nutrición

Necesidades Nutricionales

Confección y Seguimiento de una Prescripción Dietética

Métodos para la Elaboración de Dietas

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 4. Control e Higiene de los Alimentos

Microbiología y Toxicología Alimenticia

Normas de Seguridad e Higiene de los Alimentos

Reglamentación Relativa a la Manipulación de Alimentos

Técnicas de Análisis, Control y Muestreo de Alimentos

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 5. Etiquetado de Productos Alimenticios

Proyecto FLABEL

Definición y Objetivo

Información Obligatoria

Etiquetado Relativo a las Propiedades Nutritivas

Otro Etiquetado

Información Alimentaria Voluntaria

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Supuestos Prácticos

TEMA 6. Responsabilidades y Sanciones

Protocolo ante una intoxicación alimentaria

Responsabilidades

Sanciones

Lo que hemos aprendido

Test

Actividades

Anexos

Glosario

Bibliografía

