

Manual de alergias e intolerancias alimentarias

Horas

20

Acerca de este curso

Cod: **PMMOSANAIA**

UA1. Alergias e intolerancias alimentarias.

UA2. Reacciones adversas aditivos.

UA3. Recomendación para todas las personas alérgicas. Reglamentación para el etiquetado de alimentos.

UA4. En caso de reacción alérgica grave.

¿Qué aprenderás?

- Conocer y saber diferenciar las diferentes alergias e intolerancias alimentarias.
- Conocer las alergias que pueden derivar de ciertos alimentos.
- Conocer aspectos característicos de la enfermedad celiaca y la intolerancia al gluten.
- Identificar las reacciones adversas a los aditivos.
- Conocer la reglamentación para el etiquetado de los alimentos.
- Saber reaccionar ante una reacción alérgica grave.