

# Manual de alergias e intolerancias alimentarias

**Código del curso:** PMMOSANAIA

**Horas:** 20

## **Descripción del curso:**

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.