



SECTOR INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

50 horas

Modalidad: Teleformación

¿Cuál es el objetivo de esta especialidad formativa?

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.

¿Cuáles son los contenidos de esta especialidad formativa?

1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS ADECUADAS PARA EL TRATAMIENTO DE NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS.
4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS APTAS PARA PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.



91 456 08 17



formacion@coloniectm.com



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



www.grupocoloniectm.com