

ÁREA PROFESIONAL SERVICIOS COMUNITARIOS Y SANIDAD
DENOMINACIÓN ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
JUSTIFICACIÓN Y RESULTADOS ESPERADOS <i>Las personas que trabajan en el ámbito asistencial y de cuidados requieren cada vez más competencias y mayor nivel de profesionalización. Esta actividad formativa aborda un contenido de gran interés que puede suponer una especialización muy valorable en el currículum de las personas de cara al acceso a un empleo.</i>
Nº PARTICIPANTES 40
Nº EDICIONES 1
MODALIDAD ON-LINE con sesiones de video conferencia.
NÚMERO DE HORAS 50
CALENDARIO Primer semestre de 2024
ÁMBITO TERRITORIAL PROVINCIAL
OBJETIVOS Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación 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.
CONTENIDO - PROGRAMA: 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.
PERSONAS DESTINATARIAS Preferentemente personas que hayan realizado los certificados de profesionalidad “Atención socio sanitaria a personas dependientes en instituciones sociales” o/y “Atención socio sanitaria a personas en domicilios”, o profesionales en activo de este ámbito que quieran ampliar su competencia profesional.