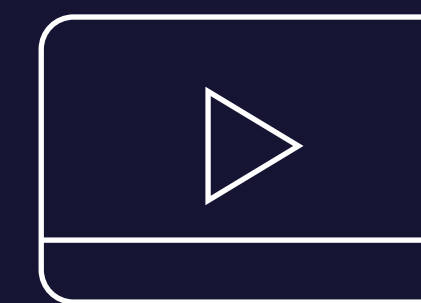


Curso de Especialización

# Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias

128 Horas Académicas



# . Contenido

**01**

---

Objetivo

**02**

---

Plan de Estudio

**03**

---

Metodología de Enseñanza

01

## . Objetivos

- Formar al asistente sobre las alergias e intolerancias alimentarias, que son y que las diferencia, cuales son las más comunes e importantes que afectan a la sociedad actual y como adaptar nuestro negocio para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos alergénicos y no alergénicos realizando un estudio de prevención de riesgos.
- Estudiar la información que debemos facilitar al consumidor en materia de sustancias alergénicas según la legislación vigente.

### Atención Personalizada



Nuestro Centro de Atención y equipo de expertos en e-learning asesorarán y atenderán tus consultas, para el buen desarrollo del proceso académico.



**Duración: 128 hrs. académicas**

# . Plan de Estudio

---

## . Unidad I

### Contexto normativo

- Introducción.
- Conceptos Generales.
- Normativa Básica.

## . Unidad II

### Reacciones adversas a los alimentos

- Introducción.
- Las alergias alimentarias.
- Las intolerancias alimentarias.
- Diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

## . Unidad III

### Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias

- Introducción.
- Diagnóstico de las alergias e intolerancias alimentarias.
- Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias.

## . Unidad IV

### Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables

- Introducción.
- Principales alimentos que causan alergias alimentarias.
- Principales alimentos que causan intolerancias alimentarias.

## . Unidad V

### Aspectos reglamentarios

- Introducción.
- Legislación sobre etiquetado.
- Legislación sobre alimentos sin envasar.
- Legislación sobre medidas de control a implantar por las empresas, para garantizar la seguridad de los alimentos.

## . Unidad VI

### Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias e intolerancias alimentarias

- Introducción.
- Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos.
- Dietas Especiales.
- Menús adaptados.

# . Metodología de Enseñanza

## . Virtual o E-learning

Brinda la libertad de estudiar de acuerdo a su disponibilidad horaria, rompiendo barreras de tiempo y distancia, monitoreados por un tutor virtual.

## . Aula Virtual

Entorno que facilita la interacción entre los participantes y el especialista, permitiendo la enseñanza-aprendizaje, comunicación, interacción y evaluación del alumno.

El estudiante tiene la capacidad de decidir el itinerario formativo más acorde con sus intereses y podrá acceder al contenido de la plataforma virtual las 24 horas:

# 03

www.cadperu.com

- **Video:** Medio audiovisual que contempla el desarrollo panorámico del tema, con ejemplos que ayuden a entender lo sustancial de cada unidad.
- **Guía de Estudio:** Material que permite al participante fundamentar los contenidos de cada unidad, desarrollar las capacidades, habilidades y destrezas que propone el programa, y solucionar las actividades propuestas.
- **Recursos Complementarios:** Lecturas seleccionadas y/o material audiovisual, a fin de profundizar la comprensión y/o análisis del tema, facilitando la apropiación del contenido y los referentes bibliográficos que complementan la capacitación y enriquecen el conocimiento.
- **Foro:** Entorno de conversación que permite el intercambio de conocimientos y opiniones con la comunidad de estudiantes, desarrollando el pensamiento crítico por medio del diálogo argumentativo y pragmático.
- **Evaluación:** Test que desarrolla el participante al finalizar el curso, permitiéndole evaluar su proceso de aprendizaje.





**22 años**

Comprometidos con el  
Desarrollo Profesional

[www.cadperu.com](http://www.cadperu.com)