



Nombre APELLIDO APELLIDO  
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

## **GESTIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN COMEDORES ESCOLARES (60h)**

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, DD de MM de AAAA

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

# Programa:

## **GESTIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS EN COMEDORES ESCOLARES (60h)**

### **Unidad 1. Reacciones adversas a los alimentos**

1. Reacciones adversas a los alimentos. Definición
2. Reacciones tóxicas
3. Reacciones no tóxicas
4. Alergia alimentaria
5. Intolerancia alimentaria

### **Unidad 2. Nutrición y dietética en la intolerancia a la lactosa**

1. Intolerancia a la lactosa. Definición
2. Tipos de intolerancia a la lactosa
3. Prevalencia de la intolerancia a la lactosa
4. Complicaciones de la intolerancia a la lactosa
5. Tratamiento de la intolerancia a la lactosa
6. Dieta para la intolerancia a la lactosa

### **Unidad 3. Nutrición y dietética en la enfermedad celíaca**

1. La enfermedad celíaca. Definición
2. Historia de la enfermedad celíaca
3. Epidemiología
4. Causas y mecanismos de la enfermedad celiaca
5. Clínica de la enfermedad celíaca
6. Complicaciones de la enfermedad celíaca
7. Tratamiento de la enfermedad celíaca
8. Dieta para la enfermedad celiaca

### **Unidad 4. Gestión nutricional y dietética en comedores escolares**

1. La alimentación escolar
2. El comedor escolar
3. Plan alimentario de un comedor escolar
4. Definición de la pauta dietética
5. Confección de menús
6. Menús para situaciones especiales
7. Buenas prácticas en la elaboración de menús para intolerancias y alergias alimentarias

