

# ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



## ¿QUÉ APRENDERÁS?

- **CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS 10H**
- **IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS -10H**
- **ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS ADECUADAS PARA EL TRATAMIENTO DE NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECÍFICAS - 15H**
- **REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS APTAS PARA PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS - 15H**



## OBJETIVO

- 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.



## REQUISITOS

- Estar **empadronada/o** en el Municipio de Madrid.

## **i** INFORMACIÓN DE INTERÉS

- **Duración:** 50 horas
- **Modalidad:** Online
- **Número de plazas:** 15
- **Al finalizar la formación:** se obtendrá el Diploma acreditativo de la Agencia para el Empleo.
- **¿A quién va dirigido?:** Personas desempleadas y trabajadores por cuenta propia y ajena.

**CONSIGUE TU PLAZA**