


MANUAL DE ALERGIAS E INTOLERIAS ALIMENTARIAS



Área: SEGURIDAD Y PRL
Duración: 20h
Metodología: online

Objetivos

Conocer y saber diferenciar las diferentes alergias e intolerancias alimentarias.

Contenidos y estructura del curso

- Alergias e intolerancias alimentarias.
- Reacciones adversas aditivos.
- Recomendación para todas las personas alérgicas. Reglamentación para el etiquetado de alimentos.
- En caso de reacción alérgica grave.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

