



Guía didáctica

MOSANAIA. Manual de alergias e intolerancias alimentarias

INTRODUCCIÓN

Muchas personas, presentan alergia y/o intolerancia a ciertos alimentos. Este hecho, puede manifestarse en las mismas en forma de acidez, cólicos, dolor abdominal o diarrea, que pueden ocurrir tras ingerir ciertos alimentos como: huevo, leche de vaca y productos lácteos o trigo y otros granos que contengan gluten, entre otros.

La alergia a los alimentos, es menos común que las intolerancias. Nuestro cuerpo, se protege contra sustancias potencialmente nocivas, como bacterias o virus, a través del sistema inmunitario. Asimismo, también reacciona ante sustancias extrañas, como los alérgenos.

OBJETIVOS

Conocer y saber diferenciar las diferentes alergias e intolerancias alimentarias.

Objetivos específicos

- Conocer las alergias que pueden derivar de ciertos alimentos.
- Conocer aspectos característicos de la enfermedad celiaca y la intolerancia al gluten.
- Identificar las reacciones adversas a los aditivos.
- Conocer la reglamentación para el etiquetado de los alimentos.
- Saber reaccionar ante una reacción alérgica grave.

Contenidos

MOSANAIA. MANUAL DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS (20 horas)

- 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.