



CONTROL DE ALERGIAS ALIMENTARIAS EN CENTROS ESCOLARES

TEMARIO

INFORMACIÓN GENERAL

1. Diferencia intoxicación, intolerancia y alergia alimentaria
2. Identificación de alérgenos
3. Catorce alérgenos, látex y ejercicio
4. Alérgenos españoles
5. Exposición de alérgenos en niños

MEDIDAS PREVENTIVAS

6. MEDIDAS COORDINADAS
7. MEDIDAS EN DISTINTOS ÁMBITOS
 - a. Revisión de materiales y espacios
 - b. Almuerzo de media mañana
 - c. Fiestas y celebraciones
 - d. Actividades complementarias y extraescolares
 - e. Revisiones médicas y vacunaciones
8. PREVENCIÓN EN EL COMEDOR ESCOLAR
 - a. Identificación del niño alérgico
 - b. Menús
 - c. Almacenamiento de la materia prima
 - d. Elaboración del menú
 - Elaborada por la cocina del centro
 - Elaborada por un catering
 - Elaborada por los padres
 - e. Comedor

ACTUACIÓN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

9. SÍNTOMAS
10. ANAFILAXIA