Global Horizon
TRAINING CENTER

دورة:

حساسية الغذاء

27 - 31 يوليو 2025

اسطنبول (تركيا)

DoubleTree by Hilton Istanbul

حساسية الغذاء

رمز الدورة: SC12504 **تاريخ الإنعقاد:** 27 - 31 **يوليو** 2025 **دولة الإنعقاد:** **اسطنبول** (**تركيا**) - Istanbul Hilton by DoubleTree **رسوم الإشتراك:** 6000 Euro

المقدمة

ينطبق هذا الوصف على الدورة التدريبية الرئيسية للتوعية بحساسية الطعام، ويوصى بهذه الدورة لجميع موظفي خدمات الطعام، وأخصائيي التغذية وأي شخص مهتم، فالهدف من الدورة أن يكون الفرد قادرًا على تحديد مسببات الحساسية الغذائية الرئيسية والاستجابة بشكل مناسب إذا كان لدى شخص رد فعل تحسسي تجاه الطعام، كما وتهدف هذه الدورة إلى زيادة الوعي وتوسيع المعرفة بالحساسية، فلا يوجد علاج معروف للحساسية، والطريقة الوحيدة التي يمكن بها للمستهلك منع رد الفعل هي تجنب مسببات الحساسية تمامًا، كما ويمكن أن تختلف الحساسية أيضًا في شدتها وبالنسبة لبعض المستهلكين حتى كمية ضئيلة من المواد المسببة للحساسية يمكن أن تؤدي إلى رد فعل شديد، ومع دورة المواد الغذائية المسببة للحساسية ستتعرف على 14 مادة مسببة للحساسية بالتفصيل، وكيفية تسمية المنتجات الغذائية، وأهمية تجنب التلوث المتبادل والخطوات العملية التي يمكنك اتخاذها لتقليل مخاطر إعداد أو تقديم الطعام والشراب

أهداف الدورة التدريبية:

في نهاية الدورة سيكون المشاركون قادرين على:

في هذه الدورة، سيكتسب الفرد المعرفة ليكون قادرًا على قراءة وفهم معلومات الحساسية على ملصقات الطعام المعبأة مسبقًا، وأخيرًا تقديم الأطعمة غير المعبأة وسيتعلم الفرد في هذا القسم كيفية إعداد وتقديم الأطعمة غير المعبأة بشكل فعال مع مراعاة المعرفة الحالية بالحساسية وعدم تحملها. ويتم تقديم الدورة على شكل عرض شرائح ويتم تقسيم المحتوى إلى أقسام بسيطة، ويكون في نهاية كل جزء بعض الأسئلة متعددة الخيارات التي تسمح باختبار المعلومات قبل الانتقال إلى قسم جديد، وعند الانتهاء من الدورة سيحصل المتدرب على شهادة صادرة من مركز جلوبال هورايزون.

الجمهور المستهدف:

- أخصائيي التغذية.
- أطباء الصحة العامة.
- الممرضين والذين يعملون في وحدات التغذية.
- الذين يرغبون في العمل ضمن مراكز التغذية.

المحتوى العلمي للدورة التدريبية:

اليوم الأول:

- كيف ترتبط المصطلحات الشعبية بالأغذية التي تم إعدادها وتقديمها.
- التعرف على مقدمة لسلامة الغذاء والنظافة.
- الأطعمة وحرقان فم المعدة .
- كيفية حفظ الأغذية وتخزينها.
- المزيد عن حساسية الطعام.

اليوم الثاني:

- تأثير الأمراض المنقولة بالغذاء.
- النظام الغذائى.
- كيف تخفض ضغط الدم بالطعام.
- قائمة بنظام غذائى.
- قوائم البدائل الغذائية .

اليوم الثالث:

- النظر في ما هي الأمراض المنقولة بالغذاء.
- غذاء وتعليمات لمرضى الإسهال والدوسنتريا .
- غذاء وتعليمات لمرضى الانتفاخ .
- اعراض التسمم الغذائي.

اليوم الرابع:

- غذاء وتعليمات لمرضى ارتفاع ضغط الدم .
- التعرف على قانون الغذاء
- غذاء وتعليمات لمرضى الإمساك
- التسليم والتحضير.
- التعرف على التشريعات المعمول بها والتي تتعلق بنظافة الأغذية وسلامة الأغذية

اليوم الخامس:

- غذاء وتعليمات لعلاج العجز الجنسي وتقوية القدرة الجنسية .
- غذاء وتعليمات لتنشيط الجسم وعلاج الضعف العام والخمول.
- غذاء وتعليمات لمرضى القولون وعسر الهضم.
- كيف يصبح الطعام ملوثًا.
- مخاطر سلامة الأغذية.
- معرفة المخاطر والملوثات.