



**دورة:
حساسية الغذاء**

**6 - 10 سبتمبر 2026
اسطنبول (تركيا)
DoubleTree by Hilton Istanbul**

حساسية الغذاء

رمز الدورة: SC12504 تاريخ الإنعقاد: 6 - 10 سبتمبر 2026 دولة الإنعقاد: اسطنبول (تركيا) - Istanbul Hilton by DoubleTree رسوم الاشتراك: Euro 6300

مقدمة البرنامج:

تُعد حساسية الطعام من القضايا الصحية الهامة التي تتطلب وعيًا عاليًا ومعرفة دقيقة، خاصة لدى العاملين في مجال الأغذية والرعاية الصحية. ونظرًا لعدم وجود علاج نهائي لحساسية الطعام، فإن الوقاية وتجنب مسببات الحساسية يُعدان الوسيلة الأساسية لحماية الأفراد من ردود الفعل التحسسية التي قد تكون خطيرة في بعض الحالات.

يهدف هذا البرنامج التدريبي إلى تزويد المشاركين بالمعرفة والمهارات اللازمة للتعرف على مسببات الحساسية الغذائية الشائعة، وكيفية التعامل مع الحالات الطارئة الناتجة عنها، بالإضافة إلى تعزيز ممارسات سلامة الغذاء، ومنع التلوث المتبادل أثناء إعداد وتقديم الطعام.

كما يغطي البرنامج الجوانب العملية المتعلقة بقراءة بطاقات المنتجات الغذائية، والتعامل مع الأطعمة المعبأة وغير المعبأة، وفقًا لأحدث المعايير والتشريعات في مجال سلامة الغذاء.

أهداف البرنامج:

بنهاية البرنامج، سيكون المشاركون قادرين على:

- التعرف على مسببات الحساسية الغذائية الرئيسية ومنها 14 مسببًا شائعًا.
- قراءة وفهم بطاقات المعلومات الغذائية الخاصة بالحساسية.
- التعامل الآمن مع الأغذية المعبأة وغير المعبأة.
- تطبيق ممارسات سلامة الغذاء للحد من التلوث المتبادل.
- الاستجابة السريعة والفعالة لحالات الحساسية الطارئة.
- إعداد وتقديم الطعام وفق معايير السلامة الغذائية.

الكفاءات المستهدفة:

يهدف البرنامج إلى تنمية الكفاءات التالية:

- فهم شامل لحساسية الطعام وعدم تحمل الغذاء.
- القدرة على تحديد المخاطر الغذائية وتقييمها.
- تطبيق معايير النظافة وسلامة الغذاء في بيئة العمل.
- مهارات التعامل مع الحالات الصحية المرتبطة بالغذاء.
- القدرة على توعية الآخرين بمخاطر الحساسية الغذائية.

الفئة المستهدفة:

هذا البرنامج موجه إلى:

- أخصائيي التغذية.
- أطباء الصحة العامة.
- الممرضين والعاملين في وحدات التغذية.
- العاملين في قطاع الأغذية والمطاعم.
- كل من يرغب في العمل في مجال التغذية وسلامة الغذاء.

منهجية التدريب:

- عرض تفاعلي باستخدام الشرائح التعليمية.
- تقسيم المحتوى إلى وحدات مبسطة وسهلة الاستيعاب.
- اختبارات قصيرة اختيار من متعدد بعد كل جزء.
- تطبيقات عملية ودراسات حالة.
- شهادة معتمدة في نهاية البرنامج.

محاور البرنامج التدريبي:

اليوم الأول: أساسيات سلامة الغذاء وحساسية الطعام

- التعريف بالمصطلحات المرتبطة بالغذاء.
- مقدمة في سلامة الغذاء والنظافة.
- طرق حفظ وتخزين الأغذية.
- التعرف على حساسية الطعام وأنواعها.

اليوم الثاني: التغذية والصحة العامة

- الأمراض المنقولة بالغذاء وتأثيرها.
- أسس النظام الغذائي الصحي.
- التغذية المناسبة لخفض ضغط الدم.
- البدائل الغذائية الصحية.

اليوم الثالث: الأمراض المرتبطة بالغذاء

- التسمم الغذائي وأعراضه.
- التغذية العلاجية لمرضى الإسهال والدوسنتريا.
- التغذية المناسبة لعلاج الانتفاخ.

اليوم الرابع: التشريعات وسلامة الغذاء

- التغذية لمرضى ارتفاع ضغط الدم والإمساك.
- القوانين والتشريعات المتعلقة بسلامة الغذاء.
- إجراءات التحضير والتسليم الآمن للأغذية.

اليوم الخامس: المخاطر الغذائية والتطبيق العملي

- كيف يحدث تلوث الغذاء وأنواعه.
- مخاطر سلامة الغذاء والملوثات.
- التغذية العلاجية لبعض الحالات القولون، عسر الهضم، الضعف العام.
- مراجعة عامة وتطبيقات عملية.