



Alergias e Intolerancias alimentarias

Entender las alergias alimentarias en el Cuidado infantil en el hogar



Recursos:

Food Allergy: An Overview National Institute of Allergy and Infectious Diseases—National Institutes of Health. November 2010.

American College of Allergy, Asthma, and Immunology—www.acaai.org

KidsHealth.org The Nemour Foundation.

Food Allergy Research & Education—www.foodallergy.org

Nutrition and Wellness Tips for Young Children: Provider Handbook for the CACFP Appendix B. Team Nutrition USDA.

Food Allergies & Sensitivities The Learning Zone Express 2011

De acuerdo con la ley federal y la póliza del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, esta institución es prohibido a discriminar a base de raza, color, o nacionalidad, sexo, edad, o incapacidad. Para registrar una queja de discriminación, escriba al USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250-9410 o llame (800) 795-3272 o (202) 720-6382 (TTY). USDA es un empleador y proveedor de oportunidades iguales.

Estudios recientes han encontrado que casi 1 de cada 20 niños menores de 5 años, y casi 1 de cada 25 adultos, son alérgicos a por lo menos un alimento. Otros estudios muestran que la alergia alimentaria, especialmente la alergia al maní, va en aumento. Cuando un niño en el centro de cuidado infantil tiene una reacción a un alimento, todo el cuidado infantil es afectado.

¿Qué es la alergia alimentaria?

La alergia alimentaria es una respuesta anormal a los alimentos provocada por el sistema inmunológico del cuerpo. Su sistema inmune responde a ciertas proteínas (alérgenos) en un alimento inofensivo — como si fuera una amenaza. La primera vez que una persona con una alergia alimentaria se expone al alimento, no se producen síntomas; pero la primera exposición prepara al cuerpo a responder la próxima vez.

Usualmente, usted está expuesto a un alimento al ingerirlo. A veces, sin embargo, la exposición puede ocurrir sin su conocimiento, tal como la alergia al maní. Una alergia al maní puede ser desencadenado por contacto con maní o inhalación del polvo de maní. Una persona con alergia al maní puede entonces tener una reacción adversa la primera vez que come de un producto que lo contiene.

La respuesta puede ser leve o, en algunos casos, grave. Una reacción adversa a los alimentos por lo general se lleva a cabo en unos pocos minutos hasta varias horas después de la exposición al alimento y sucede incluso cuando es expuesto en pequeñas cantidades.

Los síntomas de una alergia alimentaria

- ◆ Picazón en la boca
- ◆ Hinchazón de los labios y la lengua
- ◆ Vómito, diarrea, o calambres abdominales y dolor
- ◆ Urticaria
- ◆ Empeoramiento de eczema
- ◆ Apretamiento de la garganta o dificultad para respirar, requiere tratamiento inmediato
- ◆ Descenso de la presión arterial, requiere tratamiento inmediato

¿Qué es la anafilaxia?

La anafilaxia es una forma grave de reacción generalizada que afecta a todo el organismo y puede causar síntomas que amenazan la vida. Estos incluye el problema de parada cardiorrespiratoria. La anafilaxis causada por una reacción adversa a los alimentos es impredecible. Es importante desarrollar un plan de acción referente a una alergia alimentaria, si usted tiene un niño en el cuidado infantil con una alergia alimentaria.

En general, usted está en mayor riesgo de desarrollar una alergia alimentaria si usted viene de una familia con alergias. Estas alergias no necesariamente proviene de los alimentos, pero de otras enfermedades alérgicas como el asma o eczema.

Anafilaxia causada por una reacción alérgica a ciertos alimentos es altamente impredecible. La gravedad de un determinado ataque no predice la severidad de los ataques futuros. La respuesta variará dependiendo de varios factores, tales como:

- ★ Sensibilidad a los alimentos
- ★ La cantidad de alimento que se fue expuesto a
- ★ La cantidad de alimento que ingresó al cuerpo

¿Cómo saber si una persona está teniendo una reacción anafiláctica?

La anafilaxia es muy probable si se produce al menos **una** de las tres condiciones siguientes:

1. En cuestión de minutos o varias horas la iniciación de una enfermedad, la persona tiene síntomas de la piel (enrojecimiento, comezón, urticaria) o los labios hinchados y cualquiera de los dos:
 - ▲ Dificultad para respirar, o
 - ▲ Descenso de la presión arterial
2. La persona fue expuesto a un alérgeno que puede causar una reacción alérgica, y en pocos minutos o varias horas, **dos** o **más** de los siguientes síntomas ocurren:
 - ▲ Los síntomas de la piel o hinchazón de los labios
 - ▲ Dificultad para respirar
 - ▲ Descenso de la presión arterial
 - ▲ Síntomas gastrointestinales, como vómitos, diarrea, o calambres
3. La persona expuesta a un alérgeno previamente conocido a causar una reacción alérgica en esa persona, experimenta un descenso en la presión arterial.

La alergia alimentaria es la causa principal de anafilaxia. Medicamentos, picaduras de insectos, y alergias al látex también pueden causar una reacción alérgica que conduce a la anafilaxia.

Cualquier reacción anafiláctica puede ser peligroso y requiere atención inmediato por un profesional de la salud.



Las alergias más comunes de alimentos en infantes, niños y adultos

Los alimentos más comunes que causan reacciones alérgicas en infantes y niños, son:

Huevo



Leche



Maní



Frutos secos



Soja



Trigo



En los adultos, los alimentos más comunes que causan reacciones alérgicas son:

Marisco



Maní



Frutas secas



Pescado



Alergias alimentarias generalmente se desarrollan pronto en la vida, pero puede desarrollarse a cualquier edad. Por ejemplo, la alergia a la leche tiende a desarrollarse a principio de la vida, la alergia a los camarones generalmente se desarrolla más tarde en la vida.

Los niños frecuentemente superan las alergias al huevo, leche, y soja. Las personas que desarrollan alergias como adultos frecuentemente tienen estas alergias por vida. Los niños generalmente no superan una alergia al maní.

Los alimentos que se consumen habitualmente aumentan la probabilidad de que una persona desarrolle una alergia a ese alimento. En Japón, por ejemplo, la alergia al arroz es más frecuente que en los Estados Unidos. En Escandinavia, la alergia al bacalao es más común que en los Estados Unidos.

Síndrome de alergia oral

Síndrome de alergia oral (SAO), también conocido como síndrome de polen-alimentos, es una alergia a ciertas frutas y vegetales crudos, tales como las manzanas, cerezas, kiwis, apio, tomates, y pimientos verdes. SAO se presenta en personas que sufren de alergia al polen, especialmente en la primavera debido al polen de abedul y a finales del verano, debido al polen de ambrosía.

Para las personas con la SAO, comer de los alimentos crudos causa una sensación de hormigueo en la boca, labios, y garganta. También puede causar hinchazón de los labios, lengua y garganta; picazón en los ojos llorosos; y otros síntomas respiratorios. Sólo el manejo de la fruta fresca o vegetal puede causar una erupción cutánea, picazón o hinchazón donde el jugo toca la piel. Si se sospecha de este tipo de alergia, debe ser revisado por un profesional de cuidado médico.

Cocinar o procesar al alimento fácilmente rompe las proteínas en la fruta o vegetal que causan la SAO. SAO normalmente no ocurre con las frutas y los vegetales cocidos, asadas, o procesados tales como puré de manzana. Incluso pelar la fruta o vegetal ayuda, como que la mayoría de proteínas se encuentran en la cáscara.

Alergia a la leche en los infantes y niños

Casi todos los niños son quisquillosos a veces. Algunos bebés, sin embargo, son muy quisquillosos, debido a que tienen una alergia a la proteína de la leche de vaca, que es la base para la mayoría de las fórmulas infantiles comerciales.

Una persona a cualquier edad puede ser alérgico a la leche, pero es más común entre los recién nacidos (alrededor del 2-3% de los niños), aunque la mayoría superan. Normalmente, una alergia a la leche desaparece por sí mismo entre la edad de 3 a 5 años de edad. Algunos niños no superan la alergia.

La alergia a la leche se produce cuando el sistema inmunitario erróneamente considera la proteína de la leche como una amenaza. Así se inicia la reacción alérgica, que puede hacer que un bebé esté inquieto e irritable y causar malestar estomacal y otros síntomas. La mayoría de los niños alérgicos a la leche de vaca también reaccionan a la leche de cabra y leche de oveja, y algunos también reaccionan a la proteína en la leche de soja.

Los bebés que son amamantados tienen un riesgo menor de desarrollar una alergia a la leche que los que son alimentados con fórmula. Los investigadores no entienden completamente por qué algunos niños desarrollan una alergia a la leche y otros no. Se cree que en muchos casos que la alergia es genética.

Una alergia a la leche no es lo mismo que una intolerancia a la lactosa, la incapacidad de digerir el azúcar de la leche. Intolerancia a la lactosa es poco común en los bebés y más común en los niños mayores y adultos.

Los síntomas de la alergia a la proteína de leche de vaca por lo general aparecerá con los primeros pocos meses de vida, a menudo en cuestión de semanas después de la introducción de la fórmula a base de leche de vaca. Un bebé puede experimentar los síntomas ya sea muy rápidamente después de la alimentación (inicio rápido) o hasta 7-10 días después de consumir la proteína de la leche de vaca (inicio más lento).

La reacción de inicio más lento es más común y más difícil de diagnosticar debido a que los mismos síntomas pueden ocurrir con otras condiciones de salud. Los síntomas incluyen:

- Excreta suelta, posiblemente con sangre
- Vómitos
- Náuseas
- Rechazo a la comida
- Irritabilidad o cólicos
- Erupciones en la piel, como el eczema

Reacciones de aparición rápida y repentinamente con síntomas que incluyen:

- Irritabilidad
- Vómitos
- Resoplido
- La hinchazón y urticaria
- Diarrea con sangre
- Anafilaxia

Si se sospecha de una alergia a la leche, el bebé necesita ser revisado por un médico. No existe una prueba de laboratorio específica para diagnosticar con precisión una alergia a la leche, lo que puede tardar algún tiempo. Una vez que una alergia a la leche se diagnostica en un bebé hay varias posibilidades para la fórmula infantil.

❖ Si el bebé puede tolerar la soja, trate fórmula a base de soja. Una declaración del médico no es requerido para Yours for Children, a pesar de que usted debe tener documentación en los registros de EEC.

❖ Fórmulas hipo alergénicas, de los cuales hay 2 tipos principales:

▲ Fórmula completamente hidrolizada que tiene la proteína de la leche de vaca dividida en partículas muy pequeñas así haciendo las proteínas menos alergénicas. Ejemplos de este tipo de la fórmula son: Alimentum, Nutramigen, y Pregestimil.

▲ Fórmula basada en aminoácidos que contienen proteína en su forma más simple. Se recomienda este tipo si el bebé no le va bien en las fórmulas anteriores. Ejemplos son: Neocate, Elecare, y Nutramigen AA.

Si un bebe bajo su cuidado se alimenta con una fórmula hipo alergénica, es necesario tener documentación de un médico en los registros de EEC. Favor de enviar una copia a la oficina de Yours for Children.

Alergias alimentarias: Embarazo, lactancia materna y la introducción de alimentos sólidos a los bebés

Especialistas de la salud aún no tienen pruebas concluyentes para decirle a las mujeres embarazadas, las madres lactantes, y los padres de bebés cómo prevenir el desarrollo de las alergias alimentarias en sus hijos. Asegúrese de informar a los padres que hablen con su médico antes de cambiar la dieta de su bebé.



Esto es lo que la comunidad médica sabe ahora:

Embarazo

- ◆ Cuando usted está embarazada, usted debe comer una dieta equilibrada.
- ◆ Si usted es alérgico a un alimento, evítelo.

Si no tiene alergia a los alimentos, especialmente los alérgenos alimentarios comunes indicados en la página 3, no debe evitarlos. No existe evidencia concluyente que evitar estos alimentos evitará el desarrollo de alergia alimentaria en su hijo en el futuro.

Amamantar

- ◆ Expertos de salud recomiendan que las madres alimentan a sus bebés sólo leche materna durante los primeros 4 meses de vida debido a los beneficios de la lactancia materna.
- ◆ Madres que amamantan no es necesario evitar los alérgenos comunes de los alimentos porque no hay evidencia concluyente que sugiere que evitar estos alimentos previene el desarrollo de la alergia alimentaria en los infantes.
- ◆ Si un niño es diagnosticado con alergia a la leche, las madres luego querrá limitar los productos lácteos en su dieta como la proteína de la leche puede cruzar a la leche materna. Estas madres quieren asegurarse de que están recibiendo calcio y otros nutrientes importantes que se encuentra en la leche de otras fuentes.

Introducción de los alimentos sólidos

- ◆ La Academia Americana de Pediatría recomienda actualmente que no se introduzcan alimentos sólidos en la dieta de un bebé hasta los 4-6 meses de edad.
- ◆ No existe evidencia concluyente para sugerir que se debería retrasar la introducción de alimentos sólidos más allá de 4-6 meses de edad para evitar la alergia alimentaria.
- ◆ No existe evidencia concluyente para sugerir que debería retrasar la introducción de alimentos potencialmente alérgicos más comunes (vea la página 3) más allá de 4-6 meses de edad. Retrasar no evitará que su hijo desarrolle una alergia a un alimento en el futuro. Sin embargo, frutos secos y productos de maní nunca deben ser servidos a un niño menor de 3 años debido al riesgo de asfixia.

Intolerancias alimentarias y las sensibilidades de los alimentos

Sensibilidad e intolerancia de los alimentos algunas veces se confunden con la alergia alimentaria. Mientras que algunos de los síntomas son los mismos, intolerancia alimentaria causa síntomas en el sistema digestivo que puede involucrar a otros sistemas en el cuerpo. Mientras que todos los síntomas de intolerancia de alimentos sospechosos deben ser llevados a la atención de un médico, hay dos puntos para recordar acerca de las intolerancias alimentarias o sensibilidad:

- No involucra al sistema inmunológico
- Puede ser desagradable, pero es raramente peligroso

La intolerancia a la lactosa es una común intolerancia alimentaria causada por la incapacidad del cuerpo de digerir el azúcar, la lactosa, encontrada en la leche. El cuerpo no produce suficiente lactasa, la enzima necesaria para digerir la lactosa. Intolerancia a la lactosa es común en bebés y niños pequeños menores de 5 años. El comienzo de la intolerancia a la lactosa en una edad mayor es más común como los niveles de lactasa disminuyen a medida que envejecemos.

Otra intolerancia alimentaria es la enfermedad celíaca que se desarrolla cuando el cuerpo reacciona anormalmente al gluten. El gluten es la proteína que se encuentra en el trigo, la cebada, y el centeno. La respuesta anormal no implica las mismas células como una reacción alérgica y por eso la enfermedad no es nombrado una alergia alimentaria. La enfermedad celiaca provoca un rango de síntomas de leve a intenso y a lo largo conduce a mala absorción de nutrientes.

Síntomas de intolerancia alimentaria y sensibilidad

Los síntomas digestivos:

- ◇ Distensión abdominal
- ◇ Dolor de estómago
- ◇ Eructos excesivos y / o flatulencia (gas)
- ◇ El aumento de la mucosidad
- ◇ Síndrome del intestino irritable o reflujo

Sistema nervioso y síntomas emocionales

- ◇ Ansiedad
- ◇ Los círculos oscuros bajo los ojos
- ◇ Dolores de cabeza
- ◇ Cambios de humor

Los signos físicos y síntomas

- ◇ Cansancio anormal
- ◇ La congestión nasal
- ◇ Irritación de la piel
- ◇ Acné

Algunas causas de intolerancias alimentarias y sensibilidades:

- * Comer mucho de la misma comida a menudo
- * Los aditivos alimentarios, conservantes, colorantes y potenciadores del sabor
- * Algunos medicamentos
- * Bajos niveles de ácido en el estómago
- * Estrés

Prevención y tratamiento de la alergia alimentaria

Actualmente no existe una cura para las alergias alimentarias. Sólo puede prevenir los síntomas de la alergia alimentaria al evitar los alimentos alergénicos. Después de que un niño ha sido diagnosticado y usted tiene instrucciones escritas del médico identificando los alimentos que el niño es alérgico a, la evitación estricta de los alérgenos alimentarios son importantes para evitar consecuencias graves, incluso de anafilaxia. Asegúrese de enviar una copia de las instrucciones escritas del doctor a Yours for Children.

Lea las etiquetas de los alimentos

Usted debe leer la lista de ingredientes en la etiqueta de cada alimento preparado. Muchos alérgenos aparecen en los alimentos preparados que usted normalmente no asocia con los alimentos. Desde el 2006, los fabricantes de alimentos en los Estados Unidos se han visto obligados por ley a listar los ingredientes de los alimentos preparados. Además, los fabricantes de alimentos deben usar un lenguaje sencillo a revelar si sus productos contienen alguna de los alimentos principales alergénicos. Los 8 alimentos identificados por la ley son: huevos, leche, pescado, mariscos, frutos secos, maní, trigo y soja. Estos alimentos se representan en la página 3. También hay una lista de los ingredientes en la página 9 que identifican otras palabras que pueden indicar la presencia de leche, huevo, soja y trigo.



Las actuales leyes de etiquetado de alimentos no se aplican a la posible presencia o no de los principales alérgenos alimentarios derivados de la contaminación cruzada en el procesamiento. Declaraciones de los fabricantes de alimentos, tales como "puede contener leche" o "producido en una instalación que también procesa maní" no se pueden utilizar como un sustituto de la adhesión a las buenas prácticas de fabricación actuales. La Administración de Alimentos y Drogas está estudiando las formas de manejar mejor el uso de este tipo de declaraciones.

Mantenga la limpieza

Medidas sencillas de limpieza pueden eliminar la mayoría de los alérgenos del ambiente de una persona con alergias alimentarias. Por ejemplo, basta con lavarse las manos con agua y jabón eliminara los alérgenos de maní. Sin embargo, los desinfectantes de manos por sí solos no son efectivos y dejaron rastros del alérgeno de maní en las manos. La mayoría de los productos de limpieza eliminan los alérgenos de las superficies.

Esté preparado

Sugiera a los padres y a los médicos a completar un plan de acción de la alergia alimentaria. Este formulario se puede encontrar en la red www.foodallergy.org. Una copia del plan es parte de la historia clínica del niño y será de gran valor para la atención a un niño alérgico a un alimento.

Si a un niño se le ha recetado epinefrina para reacciones graves, asegúrese de que usted está capacitado para administrar o ayudar al niño a administrar el medicamento. El niño puede llevar una identificación médica de emergencia. Medicina de emergencia como este debe tener un acceso fácil y rápido, incluyendo cómo va a empacar los medicamentos y el plan de acción para las excursiones.











Etiquetas de alimentos / ingredientes pueden indicar la presencia de:

Proteínas de la Leche	Proteínas de Huevo	Vegetable starch
Artificial butter flavor	Lysozyme	Proteínas de Trigo
Butter	Meringue	All-purpose flour
Butter Fat	Ovalbumin	Bleached flour
Buttermilk Solids	Ovamucin Ovamucoïd	Bulgur (cracked wheat)
Carmel color	Ovovitellin	Bran
Carmel flavoring	Powdered egg	Cornstarch
Casein	Vitellin	Couscous
Caseinate	Whole egg	Durum wheat
Cheese	Proteínas de Soja	Enriched flour
Cream curds	Gum arabic	Farina
“De-lactosed” whey	Bulking agent	Gelatinized starch
Demineralized whey	Carob	Gluten
Dried milk	Edamame	Graham flour
Dry milk solids	Emulsifier	Hard durum flour
Fully cream milk powder	Guar gum	High gluten flour
Ghee	Hydrolyzed vegetable protein	Hydrolyzed vegetable protein
High protein flavor	(HVP)	Kamut
Lactalbumin	Miso	Matzoh
Lactalbumin phosphate	MSG (monosodium	Millers bran
Milk in all forms	glutamate)	Modified food starch
Milk derivate	Protein	MSG (monosodium
Milk protein	Protein extender	glutamate)
Milk solids	Shoyu	Pasta
Natural flavoring	Soy flour	Protein
Pasteurized milk	Soy nuts	Seitan
Rennet casein	Soy panthenol	Semolina
Skim milk powder	Soy protein	Spelt
Sour cream (or solids)	Soy protein isolate or	Sprouted wheat
Sour milk solids	concentrate	Triticale
Whey	Soy sauce	Unbleached flour
Whey powder	Soybean	Vegetable gum
Whey protein concentrate	Soybean oil	Vegetable starch
Yogurt	Stabilizer	Vital gluten
Proteínas de Huevo	Starch	Wheat bran
Albumin	Tamari	Wheat flour
Binder	Tempeh	Wheat germ
Coagulant	Textured vegetable protein	Wheat gluten
Egg white	(TVP)	Wheat starch
Egg yolk or yellow	Thickener	White flour
Emulsifier Globulin	Tofu	Whole wheat
Lecithin	Vegetable broth	Whole wheat flour
Livetin	Vegetable gum	

.....
 : Los alimentos procesados, como las carnes frías y productos horneados, son todas :
 : posibles fuentes de alérgenos alimentarios, normalmente la forma de leche y el trigo. Los :
 : estilos de cocina de África, Asia y México a menudo utilizan los productos de maní en :
 : preparación. Las personas con alergia al huevo también deben evitar los huevos de pato, :
 : pavo, ganso, etc. ya que se sabe que son de reacción cruzada con el huevo de gallina. :
 :

Alergias e intolerancias alimentarias y el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP)

Es posible que un niño pueda experimentar su primera reacción bajo su cuidado. Estas son algunas maneras en que un niño puede describir lo que están experimentando:

 "Esta comida es demasiado picante"	 "Mi boca se siente rara"
 "Mi lengua esta caliente"	 "Mi boca pica"
 "Mi lengua se siente como si hubiera pelo en él"	 "Se siente que algo está atorado en la garganta"
 "Hay una rana en mi garganta"	 "Se siente que hay insectos en mi oído"
 "Mis labios se sienten apretados"	 "Se siente como si hubiera una protuberancia detrás de mi garganta"

Un niño puede que no siempre sea capaz de decirle al educador en palabras que el está teniendo una reacción alérgica. Si ves a un niño haciendo algunos de estos comportamientos, pueda que este teniendo una reacción alérgica:

- ◆ Si un niño está estirando y rascando la lengua, pueda que este teniendo una reacción alérgica.
- ◆ Las voces de algunos niños pueden quedar ronca o chillones si tienen una reacción alérgica.
- ◆ Las palabras del niño se pueden ser difícil de entender y si su boca está empezando a hincharse por una reacción alérgica.

Es fundamental a trabajar con los padres de cualquier sospecha de alergia o intolerancia. Si nota síntomas primero o el niño ya viene con una alergia alimentaria diagnosticada, documentación es requerida para la participación en el CACFP.

Las regulaciones del USDA requieren que las sustituciones o modificaciones en las comidas para los niños cuya discapacidad restringe sus dietas. Por lo general, los niños con alergias o intolerancias no tienen una discapacidad según lo definido por la ley, y el cuidador no estará obligado a facilitar la sustitución de alimentos. Sin embargo, las alergias alimentarias que pueden resultar en la anafilaxia potencialmente mortal graves se ajustan a la definición de "discapacidad". En este caso se deben hacer las sustituciones prescritas por la autoridad médica con licencia.

En cualquier caso, asegúrese de tener una declaración médica y plan de atención en el expediente que indica que es la alergia o la intolerancia alimentaria específica y el alimento específico o alimentos que deben ser evitados y los alimentos que se debe proporcionar en su lugar. Usted encontrará formas de declaración del médico en el manual de Yours for Children y en www.yoursforchildren.com. ***Una copia de la declaración médica se tiene que enviar a la oficina de Yours for Children en cuanto la tenga.***

Siempre supervise activamente a los niños mientras comen, y desaliente la distribución de alimentos. Preste especial atención durante eventos especiales como las comidas campestres, excursiones o fiestas.

Siga un menú normal, siempre que sea posible. Todavía es muy importante que todos los niños, incluso de los niños con alergias alimentarias o intolerancias, reciben una dieta que contenga una variedad de alimentos para el crecimiento y desarrollo saludables.



Yours for Children, inc.

303 - 313 Washington Street
Auburn, MA 01501
1-800-222-2731
www.yoursforchildren.com

Non Profit Org.
U.S. Postage
PAID
Permit No. 37
Auburn, MA

Address Service Requested

One hundred percent of the funding for this program and publication is provided by USDA and, therefore, any publications may be freely copied by USDA, the Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education, and by any other institutions under the Child and Adult Care Food Program. Please credit the listed source when given or **Yours for Children, Inc.** when not given.

***Alergias e intolerancias
alimentarias
Mayo 2013***

***Adiestramiento de
Nutrición***

PARA:

Alergias e intolerancias alimentarias

**Adiestramiento de Nutrición 2013 del
Programa de Nutrición para Niños y Adultos (CACFP)**

**La conclusión con éxito cumple su requisito de
adiestramiento en nutrición.**

**Complete todas las preguntas de estudio en el hogar y envíe a la
oficina de YFCI dentro de los dos (2) semanas siguientes de ser
recibido este estudio en el hogar.**