

DENOMINACIÓ: AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

DURADA: 20 hores

OBJECTIUS:

L'objectiu general del curs és:

-Proporcionar els coneixements bàsics sobre les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries.

Per això en finalitzar el curs el participant ha de:

1. Conèixer la gestió dels al·lèrgens en la restauració col·lectiva per a la prevenció de reaccions adverses.
2. Conèixer els requeriments de la legislació específica.
3. Saber atendre les necessitats específiques de les persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries

CONTINGUTS:

Unitat didàctica 1. Conceptes generals

- 1.1. Reaccions adverses a aliments: classificació.
- 1.2. Intoleràncies
- 1.3. Al·lèrgies
- 1.4. L'anafilaxia
- 1.5. Situacions de risc
- 1.6. On trobem els al·lèrgens

Unitat didàctica 2. Legislació sobre Informació Alimentària

- 2.1. Reglament UE 1169/2011
- 2.2. RD126/2015

Unitat didàctica 3. Gestió del risc

- 3.1. Principis bàsics
- 3.2. Diagrama de gestió
- 3.3. Bones pràctiques
- 3.4. Contaminació creuada
- 3.5. Cartes i menús

