

DENOMINACIÓ: AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. Nivell Avançat

DURADA: 20 hores

OBJECTIU GENERAL:

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

Objectius específics:

- Identificar els riscos alimentaris i la seva forma de gestió.
- Distingir els requeriments de la legislació específica i saber atendre les necessitats específiques de les persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.

CONTINGUTS:

MÒDUL DE FORMACIÓ 1

Unitat didàctica 1. Conceptes Generals

- 1.1. Reaccions adverses als aliments. Classificació
- 1.2. Intoleràncies
- 1.3. Al·lèrgies
- 1.4. Anafilaxi
- 1.5. Situació de risc
- 1.6. Identificació d'al·lèrgens

Unitat didàctica 2. Gestió del risc

- 2.1. Principis bàsics
- 2.2. Diagrama de gestió
- 2.3. Bones pràctiques
- 2.4. Contaminació creuada

MÒDUL DE FORMACIÓ 2

Unitat didàctica 3. Aplicació pràctica del reglament d'etiquetatge de productes alimentaris. "Etiquetatge nutricional"

- 3.1. Introducció al Reglament 1169/2011
- 3.2. Etiqueta i etiquetat
- 3.3. Responsabilitats
- 3.4. Informació alimentària obligatòria
- 3.5. Denominació de l'aliment
- 3.6. Llistat d'ingredients
- 3.7. Substàncies i productes que poden produir al·lèrgies o intoleràncies



- 3.8. Quantitat de determinats ingredients
- 3.9. Quantitat neta
- 3.10. Data de durada mínima i de caducitat
- 3.11. Condicions especials de conservació o utilització
- 3.12. Nom, raó social i direcció de l'operador
- 3.13. País d'origen i lloc de procedència
- 3.14. Forma d'ús
- 3.15. Grau alcohòlic
- 3.16. Lot
- 3.17. Distintius d'origen i qualitat agroalimentària
- 3.18. Informació nutricional. Etiquetatge nutricional
- 3.19. Aplicació pràctica de normatives sectorials

