

Fitxer d'especialitats formatives

2017 Programes de Formació Transversal

Seguretat i salut laboral

Indústria alimentària

Aliments diversos

FC01INAD10137 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Grup AF: INAD101

Grup Ampliat: 2016

Hores: 20

Nivell: Bàsic

Àrea Prioritària: Transversal (TRA)

Objectius:

Objectius generals:

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

Objectius específics:

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

Continguts:

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
2. Legislació sobre Informació Alimentària
 - 2.1. Reglament UE 1169/2011
 - 2.2. RD126/2015
3. Gestió del risc
 - 3.1. Principis bàsics
 - 3.2. Diagrama de gestió
 - 3.3. Bones pràctiques
 - 3.3. Contaminació creuada
 - 3.4. Cartes i menús

Referència Normativa:

Reglament UE 1169/2011 • RD126/2015 <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2913/allergiescatala.pdf>