

Catàleg d'accions formatives

2018 Programes de Formació Transversal

ÀMBIT SECTORIAL : Seguretat i salut laboral

FAMÍLIA PROFESSIONAL : Indústria alimentària

ÀREA PROFESSIONAL : Aliments diversos

NOM DE L'ACCIÓ: Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Grup AF: INAD101 **Grup Ampliat:** 2016 **Hores:** 20 **Nivell:** Bàsic **Novetat 2018:**

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

Observacions: