

Programa de Formació Transversal

FAMÍLIA PROFESSIONAL

Indústries alimentàries

ÀREA PROFESSIONAL

Aliments diversos

GRUPAF	GRUPAMPLIAT	HORES	CODI FAMÍLIA	CODI ÀREA	IDENTIFICADOR
--------	-------------	-------	--------------	-----------	---------------

INAD101	2016	20	INA	INAD	FC01_INAD101_2016
---------	------	----	-----	------	-------------------

NOM DE L'ACCIÓ

AL·LERGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

OBJECTIUS

Objectiu general:

- ✓ 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
 - 3.4 Contaminació creuada
 - 3.5 Cartes i menús