

Programa acadèmic

Objectius

- Conèixer els diferents tipus d'Al·lèrgies i Intoleràncies alimentàries existents.
- Aplicar bones pràctiques de manipulació en l'elaboració de menús especials en cas d'Al·lèrgies i Intoleràncies alimentàries.
- Sensibilitzar i capacitar als manipuladors d'Aliments que tinguin algun vincle amb els aliments considerats al·lèrgens i aquells que provoquen intoleràncies alimentàries per tal d'evitar les diferents reaccions adverses.
- Conèixer els símptomes bàsics i com actuar en cas d'una crisi.

Durada

El curs caldrà realitzar-lo en un període d'un mes, entre la part teòrica i la part pràctica, un cop l'alumne rebí els codis o s'hagi donat d'alta a la plataforma. Superat aquest termini queda exhaurida la possibilitat de poder ingressar, caldrà disposar d'un nou termini.



Estructura

La documentació queda repartida en les unitats següents:

Nom del capítol	Objectius
UNITAT 1: CONCEPTES – DIFERÈNCIA ENTRE AL·LÈRGIA I INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA	<ul style="list-style-type: none"> • Al·lèrgia alimentària • Manifestacions clíniques de les al·lèrgies alimentàries • Diagnòstic de les al·lèrgies alimentàries • Intolerància alimentària • Manifestacions clíniques de les intoleràncies alimentàries • Tractament / prevenció
UNITAT 2: ELS AL·LÈRGENS I L'ETIQUETATGE	<ul style="list-style-type: none"> • Lectura i interpretació de l'etiquetatge • Reglament de la informació alimentària facilitada al consumidor • Informació obligatòria dels aliments envasats • Informació obligatòria dels aliments NO envasats
UNITAT 3: BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ PER A PREVENIR EL RISC D'AL·LÈRGIES I/O INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminació creuada • Prevenció del risc en la gestió dels al·lèrgens: <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestió del personal ○ Gestió dels proveïdors • Manipulació de les matèries primeres • El procés de producció / elaboració i servei • Disseny de la instal·lació • Documentació • Informació al consumidor
UNITAT 4: ANÀLISI I GESTIÓ DEL RISC D'AL·LÈRGENS	<ul style="list-style-type: none"> • Conclusió • Bibliografia