

PROGRAMES DE FORMACIÓ TRANSVERSAL CONSORCI 2022

# AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES (NIVELL AVANÇAT)

**ÀREA: SEGURETAT I SALUT LABORAL**

**MODALITAT: PRESENCIAL**

**20H**

## 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.

3.4. Contaminació creuada.

3.5. Cartes i menús.