

AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES (8h)

C/Recreu 4 2a pl. Vilanova

OBJECTIUS:

Els alumnes assimilaran els conceptes necessaris per a poder informar als consumidors d'aliments potencialment al·lèrgens, aprendran la normativa i seran capaços d'aplicar-la en l'activitat laboral. L'objectiu final de les sessions és ajudar als establiments a complir amb les seves obligacions en matèria de seguretat alimentària.



CONTINGUTS

Sessió 1 dia 18 maig de 17h a 19h (4 hores)

- 1 Diferències entre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
 - 1.1 Definicions i conceptes bàsics
 - 1.2 Tipus d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries (celiaquia i intolerància a la lactosa)
 - 1.3 Qualitat de vida. Restriccions
- 2 Tipus d'al·lèrgens contemplats en la normativa
 - 2.1 Substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies
 - 2.2 Manipulació i característiques
- 3 Pla de prevenció de riscos en al·lèrgies alimentàries
 - 3.1 Selecció de productes
 - 3.2 Contaminació creuada
 - 3.3 Neteja i eliminació d'al·lèrgens de les superfícies

Sessió 2 dia 25 maig de 17h a 19h (4 hores)

- 4 Legislació aplicable i normatives d'obligat compliment (R.D 2220/2004,Reglament 1169/2011)
 - 4.1 Posada en pràctica als establiments
 - 4.2 Disposicions comunitàries de directa aplicació
- 5 Gestió dels riscos al·lèrgics per part del sector de l'alimentació
 - 5.1 APPCC
 - 5.2 Etapes de l'Anàlisi de Riscos APPCC d'Al·lèrgens
 - 5.3 Exemple d'Aplicació del APPCC
 - 5.4 Gestió d'al·lèrgens
 - 5.5 Etiquetatge
 - 5.6 Declaració d'al·lèrgens en aliments envasats
 - 5.7 Declaració d'al·lèrgens en aliments servits pel sector de la Restauració
- 6 Obligacions dels establiments d'alimentació
 - 6.1 ELABORACIÓ I SERVEI DE MENJARS
 - 6.2 ENVASAMENT I ETIQUETATGE
 - 6.3 IDENTIFICACIÓ CORRECTA DE PRODUCTES