

Catàleg d'accions formatives

2018 Programes de Formació Sectorial

ÀMBIT SECTORIAL : **Agroalimentària**

FAMÍLIA PROFESSIONAL : **Indústria alimentària**

ÀREA PROFESSIONAL : **Aliments diversos**

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

Grup AF: INAD101 Grup Ampliat: 2017 Hores: 6 Nivell: Bàsic Novetat 2018:

Objectius:

- Conèixer la gestió dels al·lèrgens en la manipulació de productes alimentaris 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. Conèixer l'aplicació pràctica del nou reglament d'etiquetatge de productes alimentaris.

Continguts:

1.1 Conceptes generals

- Reaccions adverses a aliments: classificació.
- Intoleràncies
- Al·lèrgies
- L'anafilaxia
- Situacions de risc
- On trobem els al·lèrgens

1.2 Gestió del risc

- Principis bàsics
- Diagrama de gestió
- Bones pràctiques
- Contaminació creuada

1.3 Aplicació pràctica del nou reglament d'etiquetatge dels productes alimentaris. "L'etiquetatge nutricional"

- Introducció: el nou Reglament 1169/2011
- Etiqueta i etiquetatge
- Responsabilitats
- Informació alimentària obligatòria:
 - Denominació de l'aliment
 - Llistat d'ingredients
 - Substàncies o productes que poden produir al·lèrgies o intoleràncies
 - Quantitat de determinats ingredients
 - Quantitat neta
 - Data de durada mínima o data de caducitat
 - Condicions especials de conservació i/o d'utilització
 - Nom, raó social i adreça de l'operador
 - País d'origen o lloc de procedència
 - Forma d'utilització
 - Grau alcohòlic
 - Lot
 - Distintius d'origen i qualitat agroalimentària
- Informació nutricional. Etiquetatge nutricional, d'obligat compliment des de desembre de 2016
- Aplicació pràctica de normatives d'aplicació sectorial

Observacions: