

# Catàleg d'accions formatives

## 2020 Programes de Formació Transversal

### ÀMBIT

Seguretat i salut laboral

### FAMÍLIA PROFESSIONAL

Indústries alimentàries

### ÀREA PROFESSIONAL

Aliments diversos

GRUPAF	GRUP AMPLIAT	HORES	CODI FAMÍLIA	CODI ÀREA	IDENTIFICADOR
INAD101	2016	20	INA	INAD	FC01_INAD101_2016

### NOM DE L'ACCIÓ

Al·lèrgies 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
- 3.3. Contaminació creuada
- 3.4. Cartes i menús