



CONCEPTES BÀSICS EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EN LES PRINCIPALS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES (2 hores)

80 35 80 
www.altimirambitecnia.com



CONCEPTES BÀSICS EN LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EN LES PRINCIPALS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES (2 hores)

PROGRAMA	
MÒDUL 1	<u>Introducció a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries</u>
A	Definicions: A1. Intoleràncies alimentàries A2. Al·lèrgia alimentària A3. Aversió alimentària
B	Al·lèrgia alimentària
C	Intolerància alimentària
D	Exercicis
MÒDUL 2	<u>Les regles d'or en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries</u>
A	Les regles d'or en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries: A1. Identificar el tipus d'al·lèrgia i/o intolerànciaalimentària A2. Consultar lesetiquetes A3. Evitar les contaminacions creuades. BonesPràctiques de Manipulació
MÒDUL 3	<u>Bones Pràctiques de Manipulació d'aliments en les intoleràncies i al·lèrgies alimentàries</u>
A	Eines per a la seva aplicació

DIRIGIT A: Tota persona que treballi en el sector de la restauració i que ha de donar compliment al Reglament relatiu a la informació alimentària al consumidor (Bopa núm. 6 del 25 de gener del 2017).

OBJECTIUS: Ajudar a l'alumne a poder oferir la informació alimentària al consumidor en relació als al·lèrgens que hi ha en els plats que elabora en compliment del Reglament relatiu a la informació alimentària al consumidor.

METODOLOGIA: Classe teòrica impartida amb l'ajuda d'una presentació Power-Point.



TÈCNICS PROFESSORS:

- Laura Prados, Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels aliments.
- Tània Baró Martínez, Tècnic superior en dietètica i nutrició.
- Luna Marcet, Tècnic Llicenciada en Biologia.
- Andrés Martin, Graduat en Biologia Humana.

DURADA:

2 hores

Impartides en 1 dia

Assistència obligatòria al 100% del curs. Inclou tota la documentació.

Assessorament ambiental i alimentari

Av. Fiter i Rossell 6, 3r. AD700 Escaldes-Engordany. Principat d'Andorra.

www.altimirambitecnia.com