



FORMACIÓ MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EN LES PRINCIPALS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

80 35 80 
www.altimirambitecnia.com



FORMACIÓ MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EN LES PRINCIPALS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

PROGRAMA			
MÒDUL 1	Introducció a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries	MÒDUL 2	Les regles d'or en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
A	Aliments i nutrients	A	Les regles d'or en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
B	Definicions: B1. Intoleràncies alimentàries B2. Al·lèrgia alimentària B3. Aversió alimentària		A1. Identificar el tipus d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària A2. Consultar les etiquetes A3. Evitar les contaminacions creuades. Bones Pràctiques de Manipulació
C	Al·lèrgia alimentària: C1. Simptomatologia C2. Al·lèrgies més comunes als aliments: C2.1. Proteïna de la llet de vaca C2.2. Peix C2.3. Fruits secs C2.4. Llegums C2.5. Làtex	MÒDUL 3	Bones Pràctiques de Manipulació d'aliments en les intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
		A	El pla d'autocontrol en les al·lèrgies i intoleràncies
D	Intolerància alimentària: D1. Simptomatologia D2. Intoleràncies més comunes als aliments D2.1. Intolerància a la lactosa D2.2. Intolerància al gluten: celiàquia	B	Les 5 claus bàsiques: Planificar, netejar, separar, protegir i etiquetar
		MÒDUL 4	Consells addicionals de manipulació de plats sense gluten
		A	El perill del gluten per un celiàc
E	Exercicis	B	Normes pràctiques en l'elaboració d'aliments per a celiàcs
		C	Exemple de preparació de plats per celiàcs.

DIRIGIT A: Tota persona que en el seu àmbit hagi d'elaborar plats preparats per a al·lèrgics i/o intolerants alimentaris.

OBJECTIUS: Conscienciar i donar a conèixer als assistents la diferència entre una al·lèrgia i una intolerància alimentària i el risc existent per aquesta població en cas d'error. Donar les eines necessàries per a que qualsevol persona pugui realitzar un plat preparat per a un al·lèrgic i/o intolerant alimentari amb total seguretat per aquest.

METODOLOGIA: Classe teòrica impartida amb l'ajuda d'una presentació Power-Point. En aquest curs cal superar un examen, que s'aprova amb el 50% de les respostes correctes.



CURS HOMOLOGAT PEL GOVERN D'ANDORRA

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:

4 hores

Impartides en 1 dia

Assistència obligatòria al 100% del curs. Inclou tota la documentació i el certificat homologat.

Assessorament ambiental i alimentari

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

www.altimirambitecna.com