

# CURS DE MANIPULACIÓ I ELABORACIÓ DE PLATS PER A AL·LÈRGICS I INTOLERANTS ALIMENTARIS EN LÍNIA

MENJARSEGUR



**Menjarsegur**  
Assessors en qualitat alimentària

## PROGRAMA

1. Prevenció d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
  - a. Definició d'al·lèrgia i intolerància alimentària. Reactivitat creuada. Principals símptomes
  - b. Principals aliments que provoquen al·lèrgia i intolerància
  - c. Actuació bàsica en cas d'al·lèrgia i intolerància
2. Gestió d'al·lèrgens i substàncies causants d'una intolerància alimentària
  - a. Contaminació creuada
  - b. Elements claus en la prevenció d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
3. Llistat d'al·lèrgens
4. Informació a declarar segons el Reglament Relatiu a la Informació Alimentària
5. Exercicis pràctics
6. Examen

## DURADA

La durada del curs és de 4 hores aproximades.

## PREU

Aquest curs té un cost de 55€

## DIRIGIT A

Destinat a tots aquells manipuladors que ja han assolit els coneixements bàsics de la manipulació d'aliments i necessiten una formació addicional relacionada amb els al·lèrgens per tal d'evitar contaminacions que puguin causar una simptomatologia greu. Pren especial importància dintre del sector de la restauració col·lectiva en la qual es tracten diferents al·lèrgies i intoleràncies alhora i per a molts individus.

## OBJECTIU

L'objectiu del curs és aprendre a manipular i elaborar correctament aliments tenint en compte els al·lèrgens que tinguin i seguint unes normes d'higiene. Així com aprendre quins símptomes pot provocar una contaminació i com diferenciar aquests al·lèrgens.

***Aquest curs es realitza a través de la plataforma d'aprenentatge d'Unida QP***

***Aquest curs està homologat per Govern***

