



EMPRESA MODEL

CERTIFICAT DE REALITZACIÓ DE LA FORMACIÓ

CURS ESPECÍFIC D'AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión y Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

Continguts:

Mòdul 1. INTRODUCCIÓ

1. Resum de la legislació aplicada.
2. Què són les al·lèrgies? Informació elemental.
3. Informació bàsica sobre les intoleràncies.
4. Tipologies d'al·lèrgies i intoleràncies
5. La Cèliaquia

Mòdul 2. PREVENCIÓ

1. Protocol d'actuació a la cuina.
2. Protocol d'actuació al menjador.
3. Contaminació creuada: Pla de neteja i desinfecció, creuaments en l'elaboració i emmagatzematge/conservació i etiquetatge dels aliments.
4. Introducció del Pla d'al·lèrgens dins del Pla de Pre-requisits.

EXERCICIS PRÀCTICS

Exemples de menús específics
Interpretació d'etiquetes d'aliments quotidians
Discussió i resolució de casos reals

Data: 00 de xxxxxx de 2017

Durada: 10 hores

Lloc d'impartició:

A càrrec de: Altimir Assessoria Ambiental i Alimentària