

Programa acadèmic

Objectius

- ~ Conèixer els diferents tipus d'Al·lèrgies i Intoleràncies alimentàries existents.
- ~ Aplicar bones pràctiques de manipulació en l'elaboració de menús especials en cas d'Al·lèrgies i Intoleràncies alimentàries.
- ~ Sensibilitzar i capacitar als manipuladors d'Aliments que tinguin algun vincle amb els aliments considerats al·lèrgens i aquells que provoquen intoleràncies alimentàries per tal d'evitar les diferents reaccions adverses.
- ~ Conèixer els símptomes bàsics i com actuar en cas d'una crisi.

Duració

El curs caldrà realitzar-lo en un període d'un mes, entre la part teòrica i la part pràctica, un cop l'alumne rebi els codis o s'hagi donat d'alta a la plataforma. Superat aquest termini queda exhaurida la possibilitat de poder ingressar, caldrà disposar d'un nou termini.



Estructura

La documentació queda repartida en les unitats següents:

Nom del capítol	Objectius
UNITAT 1: Diferència entre al·lèrgia i/o intolerància alimentària	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer els diferents tipus d'Al·lèrgies i Intoleràncies alimentàries existents. • Entendre quina es la prevenció més eficaç en cas de patir Al·lèrgies i/o Intoleràncies Alimentàries
UNITAT 2: Tipus de Al·lèrgies i/o Intoleràncies Alimentàries	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer quins són els símptomes més comuns de Al·lèrgies i/o Intoleràncies alimentàries. • Identificar les diferents Al·lèrgies i/o Intoleràncies alimentàries existents i els aliments que poden ocasionar-les.
UNITAT 3: Bones pràctiques de manipulació en cas de Al·lèrgies i/o Intoleràncies Alimentàries	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar que cal tenir present per tal d'evitar contaminacions creuades a la cuina. • Conèixer que caldrà fer en cas de crisi degut a la ingesta d'un aliment o ingredient no apte.