

CARNET DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS + AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries Manipulació d'aliments

Amb aquest curs obtindràs el certificat de manipulació d'aliments i podràs adquirir coneixements en al·lèrgies i intoleràncies per a poder fer una bona utilització dels aliments i complir les normatives vigents.

A qui va adreçat? Persones majors de 18 anys.

Lloc de la formació: C/ Borrell, 4 - 08172, SANT CUGAT

Durada: 30h

Calendari: Del 14 al 30 d'octubre

Horari: Dilluns i dimecres de 9 a 14h

Metodologia: Per a dur a terme la formació s'utilitzarà una metodologia dinàmica i participativa, que fomenti la interacció entre l'alumnat i el professorat.

Programació:

Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

1. Conceptes generals
 - 1.1. Reaccions adverses a aliments: classificació.
 - 1.2. Intoleràncies
 - 1.3. Al·lèrgies
 - 1.4. L'anafilaxia
 - 1.5. Situacions de risc
 - 1.6. On trobem els al·lèrgens
2. Legislació sobre Informació Alimentària
 - 2.1. Reglament UE 1169/2011
 - 2.2. RD126/2015
3. Gestió del risc
 - 3.1. Principis bàsics
 - 3.2. Diagrama de gestió
 - 3.3. Bones pràctiques
 - 3.3. Contaminació creuada
 - 3.4. Carte i menús

Manipulació d'aliments

1. Els aliments
 - 1.1 Tipus d'aliments
 - 1.2 Contaminació microbiana dels aliments
2. Manipulació i higiene alimentària
 - 2.1 Higiene del manipulador
 - 2.2 Higiene del local
 - 2.3 Pràctiques higièniques per a la manipulació d'aliments
3. Legislació alimentària aplicable
 - 3.1 Normativa actual genèrica
 - 3.2 Aliments al·lèrgens i intoleràncies

INSCRIPCIONS A:

C/ Borrell, 4, 08172 Sant Cugat del Vallès (Barcelona)

Tel.

936.756.700

info@grupessentia.com

www.grupessentia.com

