

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



Tel. 80 35 80

# Manipulació d'aliments en les principals al·lèrgies i intoleràncies alimentàries



## ➤ Programa:

### MÒDUL 1: Introducció a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

- A. Aliments i nutrients
- B. Definicions:
  - ✓ Intoleràncies alimentàries
  - ✓ Al·lèrgia alimentària
  - ✓ Aversió alimentària
- C. Al·lèrgia alimentària:
  - ✓ Simptomatologia
  - ✓ Al·lèrgies més comunes als aliments:
    - i. Proteïna de la llet de vaca
    - ii. Ous
    - iii. Peix
    - iv. Fruits secs
    - v. Llegums
    - vi. Làtex
- D. Intolerància alimentària
  - ✓ Simptomatologia
  - ✓ Intoleràncies més comunes als aliments
    - i. Intolerància a la lactosa
    - ii. Intolerància al gluten: celiaquia
- E. Exercicis

### MÒDUL 2: Les regles d'or en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries

- A. Les regles d'or en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
  - ✓ Identificar el tipus d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària
  - ✓ Consultar les etiquetes
  - ✓ Evitar les contaminacions creuades. Bones Pràctiques de Manipulació
- B. El pla d'autocontrol en les al·lèrgies i intoleràncies
- C. Consells addicionals de manipulació de plats sense gluten
- D. Exercicis

**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.  
Eulàlia Velázquez, Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels aliments.  
Tània Baró Martínez, Tècnic superior en dietètica i nutrició.

**Durada:** 4 hores impartit en 1 dia