



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

80 35 80 

www.atenia.ad

ASSESSORIA AMBIENTAL I ALIMENTÀRIA
assessorem, certifiquem i formem

Av. Fiter i Rossell, 6, 3r pis. AD700 Escaldes-Engordany. PRINCIPAT D'ANDORRA.

Tel. +376 80 35 80  · administracio@atenia.ad · www.atenia.ad

   @atenia





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

PROGRAMA			
MÒDUL 1	Introducció a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries	MÒDUL 2	Les regles d'or en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
A	Aliments i nutrients	A	Les regles d'or en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
B	Definicions: B1. Intoleràncies alimentàries B2. Al·lèrgia alimentària		A1. Identificar el tipus d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària A2. Consultar les etiquetes A3. Evitar les contaminacions creuades. Bones Pràctiques de Manipulació
C	Al·lèrgia alimentària: C1. Simptomatologia C2. Al·lèrgies més comunes als aliments: C2.1. Proteïna de la llet de vaca C2.2. Peix C2.3. Fruits secs C2.4. Llegums C2.5. Làtex	MÒDUL 3	Bones Pràctiques de Manipulació d'aliments en les intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
		A	El pla d'autocontrol en les al·lèrgies i intoleràncies
		B	Les 5 claus bàsiques: Planificar, netejar, separar, protegir i etiquetar
D	Intolerància alimentària: lactosa D1. Simptomatologia D2. Intoleràncies més comuns als aliments D2.1. Intolerància a la lactosa D2.2. Intolerància al gluten: celiaquia	MÒDUL 4	Consells addicionals de manipulació de plats sense gluten
		A	El perill del gluten per un celíac
F	Malaltia celíaca F1. Patologies associades al gluten (malaltia celíaca, sensibilitat al gluten/blat no celíaca, Dermatitis herpetiforme) F2. Simptomatologia F3. Tractament	B	Normes pràctiques en l'elaboració d'aliments per a celíacs
E	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 l'examen, que s'aprova amb el 50% de les respostes correctes.			
CURS HOMOLOGAT PEL GOVERN D'ANDORRA			
TÈCNICS PROFESSORS: Tècnics llicenciats en Biologia, Bromatologia, Ciència i Tecnologia dels aliments, enginyers Ambientals.			
DURADA:		ASSISTÈNCIA:	
4 hores Impartides en 1 dia		PRESENCIAL O VIA LA PLATAFORMA ZOOM	
Assistència obligatòria al 100% del curs. Inclou tota la documentació i el certificat homologat.		Veure el calendari de les formacions a Properes Formacions Atènia (www.atenia.ad)	

