



Curs d'especialització : "AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES Terrassa, octubre 2019

PRESENTACIÓ:

La majoria de les persones poden menjar una gran varietat d'aliments sense problemes. Malgrat tot, hi han determinats aliments o components d'aliments que poden provocar reaccions adverses en un petit percentatge de la població. Les reaccions adverses a la ingesta d'un aliment o d'un additiu contingut en ell poden ésser una al·lèrgia alimentària o una intolerància alimentària.

En aquest curs es tindrà la informació i presa de consciència necessàries sobre les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, identificant els aliments que les produeixen, així com una correcta manipulació dels al·lèrgens presents en els aliments.

Tanmateix, amb aquest curs es tindrà coneixement de la legislació vigent sobre l'etiquetatge dels aliments, inclosa la informació i els requisits sobre els al·lèrgens.

OBJECTIU GENERAL:

Adquirir el coneixement i la conscienciació necessària en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, per a controlar adequadament els al·lèrgens i els aliments causants d'intoleràncies.

OBJECTIUS CONCRETS:

- ✚ Caracterització de les intoleràncies i al·lèrgies alimentàries que existeixen.
- ✚ Identificació dels principals aliments causants d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- ✚ Donar a conèixer els requeriments del Reglament (UE) n° 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell del 25 d'octubre de 2011 en relació a la informació facilitada al consumidor sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, d'obligat compliment a partir del 13 de desembre de 2014.
- ✚ Conèixer els mètodes de prevenció davant al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i els nous requisits de l'etiquetatge de productes alimentaris.
- ✚ Prevenir possibles riscos de contaminació alimentària amb les mesures i pràctiques adequades.

DURACIÓ: 12 hores lectives



PROFESSORS: Esther Ardite i Enric Riera

PROGRAMA:

✚ Introducció

✚ Al·lèrgia

2.1. Definició d' al·lèrgia/Tipus d'afeccions al·lèrgiques

2.2. Al·lèrgens

2.2.1. Definició d'al·lèrgen

2.2.2. Tipus d'al·lèrgens: Aerotransportats, alimentaris, altres.

2.3. Caracterització d'al·lèrgies alimentàries

2.3.1. Al·lèrgies més comunes: PLV, Fruites, fruits secs...etc

✚ Intolerància alimentària

3.1. Definició d' intolerància alimentària

3.2. Diferència entre al·lèrgia i intolerància alimentària

3.3. Caracterització d' intoleràncies alimentàries

3.4. Intolerància a la lactosa

3.5. Intolerància a la fructosa

3.6. Intolerància permanent al gluten

✚ Reglament (UE) 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i, a nivell de l'Estat Espanyol, el Real decreto 126/2015.

4.1. Descripció

4.2. Informació sobre al·lèrgens

4.3. Llistat de mencions obligatòries

4.4. Etiquetatge de productes o substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies

✚ Prevenció davant al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

5.1. Contaminació creuada

5.2. Gestió dels aliments al·lèrgens: Visió General

5.3 . Bones Pràctiques de Manipulació



METODOLOGIA:

- ✚ Explicativa/Interrogativa: amb suport de vídeo i presentacions PPT per explicar els aspectes teòrics.
- ✚ Activa/Descobriments: Generació de debat sobre les conseqüències de la presència accidental o no d'al·lèrgens en relació amb la salut del consumidor.
- ✚ Avaluació: mitjançant eines TIC per a valorar l'assoliment de l'aprenentatge.

FORMES D'AVUACIÓ:

- Assistència presencial, mínim el 80% per a ésser avaluat i obtenir el certificat
- Per a valorar l'assoliment de l'aprenentatge s'utilitzaran eines TIC, amb activitats on-line

Horari :

Dates: dijous (tot el dia) 17 d'octubre i divendres (matí) 18 d'octubre

Horari: Dijous de 9:00h a 13:00h i de 15:00h a 19h – divendres de 9:00h a 13:00h

Lloc : Edifici Campus Terrassa – C/ Colom, 2 – Terrassa (BCN) – 08222

Títol: Diploma de curs d'especialització CRESCA - UPC

Preu inscripció: 315€

Número d'inscripcions: mínim 10 alumnes, màxim 25

Data límit d'inscripció: 11 d'octubre de 2019

INFORMACIÓ i COORDINACIÓ TÈCNICA

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: info@cresca.upc.edu

<http://www.cresca.upc.edu>

COL·LABORA

