

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTOL</b>	<b>CURS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES</b>
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Referència Normativa Vigent <ul style="list-style-type: none"> <li>- RD 202/2000</li> <li>- RD 1 245/2008</li> </ul> </li> <li><b>2.</b> Al·lèrgies Alimentàries <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepte</li> <li>- Al·lèrgies alimentàries habituals.</li> <li>- Causes</li> <li>- Prevenció</li> <li>- Productes, ingredients i denominacions que poden indicar la presència d'aliments al·lèrgics.</li> <li>- Productes substitutius per a persones amb al·lèrgia a aliments</li> </ul> </li> <li><b>3.</b> Al·lèrgia al làtex <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepte</li> <li>- Prevenció</li> </ul> </li> <li><b>4.</b> Intoleràncies Alimentàries <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepte.</li> <li>- Intoleràncies alimentàries freqüents.</li> <li>- La malaltia celíaca</li> <li>- Aliments que contenen gluten.</li> <li>- Aliments que poden contenir gluten.</li> <li>- Aliments lliures de gluten.</li> <li>- Llistat d'aliments aptes per a celíacs.</li> </ul> </li> <li><b>5.</b> Bones Pràctiques de manipulació de plats aptes per a al·lèrgics a aliments i al làtex y per a intolerants a aliments <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminació creuada.</li> <li>- Bones pràctiques de Manipulació.</li> </ul> </li> <li><b>6.</b> Fitxes - receptes <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepte.</li> <li>- Exemples</li> </ul> </li> <li><b>7.</b> Adreces d'interès <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adreces i enllaços web</li> </ul> </li> </ol> <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO - PRÀCTIQUES</b>
<b>SISTEMA D'AVUACIÓ</b>	<b>QÜESTIONARI: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓ</b>	<b>CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TITULO</b>	<b>CURSO ALERGIAS E INTOLERANCIAS</b>
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Referencia Normativa Vigente <ul style="list-style-type: none"> <li>- RD 202/2000</li> <li>- RD 1245/2008</li> </ul> </li> <li>2. Alergias Alimentarias <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto</li> <li>- Alergias alimentarias habituales.</li> <li>- Causas</li> <li>- Prevención</li> <li>- Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de alimentos alérgenos.</li> <li>- Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos</li> </ul> </li> <li>3. Alergia al látex <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto</li> <li>- Prevención</li> </ul> </li> <li>4. Intolerancias Alimentarias <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto.</li> <li>- Intolerancias alimentarias frecuentes.</li> <li>- La enfermedad celíaca</li> <li>- Alimentos que contienen gluten.</li> <li>- Alimentos que pueden contener gluten.</li> <li>- Alimentos libres de gluten.</li> <li>- Listado de alimentos aptos para celíacos.</li> </ul> </li> <li>5. Buenas Prácticas de manipulación de platos aptos para alérgicos a alimentos y al látex y para intolerantes a alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminación cruzada.</li> <li>- Buenas prácticas de Manipulación.</li> </ul> </li> <li>6. Fichas - recetas <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto.</li> <li>- Ejemplos</li> </ul> </li> <li>7. Direcciones de interés <ul style="list-style-type: none"> <li>- Direcciones y enlaces web</li> </ul> </li> </ol>
	<p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASES PRESENCIALES TEORICO - PRÁCTICAS</b>
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>CUESTIONARIO: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona