

ACTIVIDAD	JORNADA SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2013.00.B.90 Mérida
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar y actualizar conocimientos sobre alergias e intolerancias alimentarias. • Facilitar conocimientos y herramientas para la prevención de las mismas. • Identificar reacciones alérgicas y conocer técnicas de soporte de primeros auxilios.
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alergias e intolerancias: definición, mecanismos, manifestaciones y diferencias entre ellas. 2. Principales alergias alimentarias: proteínas de la leche de vaca, huevo, frutos secos, pescados y mariscos, otros. 3. Intolerancias: gluten, lactosa. 4. Puntos críticos en la manipulación y elaboración adecuada de platos aptos para alérgicos. 5. Etiquetado de los alimentos: ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de alérgenos. 6. Reacciones alérgicas: síntomas más frecuentes y atención de primeros auxilios. 7. Normativa y labor de las asociaciones de pacientes.
PLAZAS	150
DESTINATARIOS	Empleados públicos de la Junta de Extremadura que trabajan en Centros Residenciales, Centros Educativos, Centros de menores y otros centros destinados a población infantil y juvenil, con servicio de comedor.
CALENDARIO Y LUGAR	Día 19 de junio Mérida
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas
DURACIÓN	5 horas Estas jornadas podrán solicitarse adicionalmente al máximo de cuatro actividades establecidas en las bases de la presente convocatoria.
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas