

ACTIVIDAD	JORNADAS: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS	
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2017.00.B.E8.01 Mérida	2017.00.B.E8.02 Mérida
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar y formar a los asistentes en conocimientos sobre alergias e intolerancias a los alimentos. • Facilitar herramientas para la prevención y control de las mismas. • Identificar reacciones alérgicas y conocer técnicas de soporte de primeros auxilios. • Promover el cumplimiento de la normativa actual en materia de seguridad alimentaria en centros con servicio de comedor. 	
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alergias e intolerancias alimentarias: concepto, manifestaciones y evolución. Nuevas evidencias. 2. Seguridad alimentaria. Puntos críticos en la elaboración adecuada para alérgicos e intolerantes a alimentos. 3. Etiquetado de los alimentos: identificación de alérgenos. 4. Cómo actuar ante una reacción alérgica. Reacción alérgica grave. 5. Reglamento europeo sobre información al consumidor. Novedades. 	
PLAZAS	75 para cada edición	
DESTINATARIOS	Trabajadores de la Junta de Extremadura en centros destinados a población infantil y juvenil con servicio de comedor, así como de centros de mayores.	
CRITERIOS ESPECÍFICOS DE SELECCIÓN	Tendrán preferencia el personal de cocina, camareros/as-limpiadores/as y Directores de centros infantiles y de mayores de la Junta de Extremadura.	
CALENDARIO Y LUGAR	Días 15 y 16 de junio Mérida	Días 2 y 3 de noviembre Mérida
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas los dos días	
DURACIÓN	10 horas	
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas	