

Malalties d'origen alimentari: què són i què podem fer com a consumidors/es per evitar-les?

CURS

2019-2020

PREINSCRIPCIÓ

04/12/19 fins al 12/04/20

MATRÍCULA

04/12/19 fins al 12/04/20

IMPORT MATRÍCULA

45 €

LÍMIT D'ALUMNES

0

TIPUS

Aula Oberta

CATEGORIA/ES

Salut, Alimentació

CRÈDITS

1 ECTS

MODALITAT FORMATIVA

Presencial

COORDINACIÓ

JONATHAN PELEGRIN VALLS

jonathan.pelegrin@udl.cat

ORGANITZACIÓ

Centre de Formació Contínua UdL

C/Jaume II, 71

Campus de Cappont

25001 - Lleida

Tlf: 973703383

Fax: 973703377

formaciocontinua@udl.cat

PRESENTACIÓ

1. Malalties d'origen alimentari

El desconeixement sobre la procedència d'una malaltia de transmissió alimentària provoca preocupació entre la societat. Els conceptes com perill alimentari o agent patògen ens poden ajudar a entendre per què les malalties d'origen alimentari (MOA) són tan importants. Però saps que la gran majoria es poden evitar amb una correcta manipulació dels aliments?

2. Intoxicacions alimentàries

Una substància tòxica, biològica o química, present a l'aliment que ingereixes et pot provocar una malaltia més o menys perjudicial per a la teva salut. Algunes d'elles inclús poden arribar a ser mortals per a una part de la població (persones petites i grans, principalment). No obstant això, unes adequades pautes d'higiene personal juntament amb una correcta interpretació del que et demana cada l'aliment, et poden ajudar a reduir els riscos associats a la manipulació dels aliments.

3. Què puc fer com a consumidor/a?

La cadena del fred, la conservació i l'emmagatzematge dels productes són alguns dels conceptes que hem de saber interpretar per evitar intoxicacions i malalties d'origen alimentari. Les recomanacions que s'afegeixen als productes tenen la seva raó de ser i per tant, com a consumidors/es les hem de saber llegir per poder exercir els nostres drets i evitar: intoxicacions i malalties.

- Saps com evitar una infestació per paràsits a l'estómac?
- Creus que menjar carn crua és perjudicial?
- Fas productes casolans? Creus que poden provocar intoxicacions alimentàries?
- T'has preguntat mai quin és el millor lloc per guardar els productes alimentaris?
- Què faig si tinc símptomes compatibles amb una intoxicació o malaltia alimentària?

PROGRAMA

Malalties d'origen alimentari: què són i què podem fer com a consumidors/es per evitar-les?

- Malalties d'origen alimentari: què són i què podem fer com a consumidors/es per evitar-les?
- **Dies i hores en què s'imparteix**

Els dies 15, 22 i 29 d'abril i 6 de maig de 17:00h a 19:00h.

PROFESSORAT

ALTRES INFORMACIONS

REQUISITS D'ADMISSIÓ

No són necessaris coneixements previs.

Reconegut amb 1 crèdit de lliure elecció/transversal a les titulacions del Programa Sènior.

PERÍODE EN QUÈ S'IMPARTEIX

Data inici 15/04/20 - Data finalització 06/05/20

LLOC ON S'IMPARTEIX

Centre de Formació Contínua (UdL) Lleida

Dies i hores en què s'imparteix

Els dies 15, 22 i 29 d'abril i 6 de maig de 17:00h a 19:00h.

INFORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA

[imatges](#)