

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 20 h
Precio: 150.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alergénicos. • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria

CONTENIDOS

- 1 Alergias e intolerancias alimentarias
 - 1.1 Definiciones y conceptos básicos
 - 1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
 - 1.3 Calidad de vida. Restricciones
 - 1.4 Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias
- 2 Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
 - 2.1 Sustancias que causan alergias e intolerancias
 - 2.2 Manipulación y características
 - 2.3 Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
- 3 Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
 - 3.1 Selección de productos
 - 3.2 Contaminación cruzada
 - 3.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies
 - 3.4 Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
- 4 Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento
 - 4.1 Disposiciones nacionales
 - 4.2 Disposiciones comunitarias de directa aplicación
 - 4.3 Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación
- 5 Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación
 - 5.1 APPCC
 - 5.2 Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
 - 5.3 Ejemplo de Aplicación del APPCC
 - 5.4 Gestión de alérgenos
 - 5.5 Etiquetado
 - 5.6 Declaración de alérgenos en alimentos envasados
 - 5.7 Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración
 - 5.8 Cuestionario: Gestión de alérgenos

6 Obligaciones de los establecimientos de alimentación

6.1 EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS

6.2 EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO

6.3 EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL

6.4 Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación

6.5 Cuestionario: Cuestionario final