

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Alergias e Intolerancias Alimentarias

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Definiciones y conceptos básicos
2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
3. Calidad de vida. Restricciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE ALÉRGENOS CONTEMPLADOS EN LA NORMATIVA

1. Sustancias que causan alergias e intolerancias
2. Manipulación y características

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Selección de productos
2. Contaminación cruzada
3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN APLICABLE Y NORMATIVAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

1. Disposiciones nacionales
2. Disposiciones comunitarias de directa aplicación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALERGÉNICOS POR PARTE DEL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

1. APPCC
2. Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
3. Ejemplo de Aplicación del APPCC
4. Gestión de alérgenos
5. Etiquetado
6. Declaración de alérgenos en alimentos envasados
7. Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

1. EJEMPLO PRÁCTICO 1 - ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS
2. EJEMPLO PRÁCTICO 2 - ENVASADO Y ETIQUETADO
3. EJEMPLO PRÁCTICO 3 - IDENTIFICACIÓN CORRECTA DE PRODUCTOS A GRANEL



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es