

**Título:** Alergias e intolerancias alimentarias

**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

**Horas:** 20

---



**Índice:**

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 alérgicos 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

