

## ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS (ASA001)

MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	20
UNIDADES	TEMAS		
<b>Alergias e intolerancias alimentarias</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definiciones y conceptos básicos</li> <li>• Tipos de alergias e intolerancias alimentarias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de vida. Restricciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias</li> </ul>
<b>Tipos de alérgenos contemplados en la normativa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustancias que causan alergias e intolerancias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación y características</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa</li> </ul>
<b>Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección de productos</li> <li>• Contaminación cruzada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias</li> </ul>
<b>Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposiciones nacionales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposiciones comunitarias de directa aplicación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación</li> </ul>
<b>Gestión de los riesgos alérgicos por parte del sector de la alimentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• APPCC</li> <li>• Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos</li> <li>• Ejemplo de Aplicación del APPCC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión de alérgenos</li> <li>• Etiquetado</li> <li>• Declaración de alérgenos en alimentos envasados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración</li> <li>• Cuestionario: Gestión de alérgenos</li> </ul>
<b>Obligaciones de los establecimientos de alimentación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ej. práctico 1 – Elaboración y servicios de comida</li> <li>• Ej. práctico 2 – Envasado y etiquetado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ej. práctico 3 – Identificación correcta de productos a granel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación</li> <li>• Cuestionario: Cuestionario final</li> </ul>