

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



Dirigido a:

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 formativos:

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

Duración: 20 Horas

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 140,00€

Descuentos: Precio único

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*