

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.*

* *Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a*

cubrir un mínimo de inscripciones.