

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS (ASA001)			
MODALIDAD	Teleformación	Hs. DURACIÓN	20
UNIDADES	TEMAS		
Alergias e intolerancias alimentarias	- Definiciones y conceptos básicos - Tipos de alergias e intolerancias alimentarias	Calidad de vida. Restricciones	Cuestionario: Alergias e intolerancias alimentarias
Tipos de alérgenos contemplados en la normativa	Sustancias que causan alergias e intolerancias	Manipulación y características	Cuestionario: Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias	- Selección de productos - Contaminación cruzada	Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies	Cuestionario: Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento	Disposiciones nacionales	Disposiciones comunitarias de directa aplicación	Cuestionario: Normativa y legislación de aplicación
Gestión de los riesgos alergénicos por parte del sector de la alimentación	- APPCC - Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos - Ejemplo de Aplicación del APPCC	- Gestión de alérgenos - Etiquetado - Declaración de alérgenos en alimentos envasados	- Declaración de alérgenos en alimentos servidos por el sector de la Restauración - Cuestionario: Gestión de alérgenos
Obligaciones de los establecimientos de alimentación	- Ej. práctico 1 – Elaboración y servicios de comida - Ej. práctico 2 – Envasado y etiquetado	Ej. práctico 3 – Identificación correcta de productos a granel	- Cuestionario: Obligaciones de los establecimientos de alimentación - Cuestionario: Cuestionario final