

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

TEMA 1. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1.1 ¿Qué es una alergia? ¿Qué es una intolerancia? ¿Qué causa las alergias e intolerancias alimentarias?

1.2 Tipos de alergias e intolerancias alimentarias

1.3 Calidad de vida y consideraciones para un alérgico alimentario

Resumen

Evaluación continua

TEMA 2. TIPOS DE ALÉRGENOS

2.1 Medidas preventivas

Resumen

Evaluación continua

TEMA 3. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

3.1 Gestión de materias primas

3.2 Gestión de instalaciones y equipos

3.3 Gestión de alérgenos en superficies

3.4 Algunos productos de referencia que contienen alérgenos

Resumen

Evaluación continua

TEMA 4. CONTROL DE LOS RIESGOS ALERGÉNICOS POR PARTE DEL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN

4.1 Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

4.2 Etiquetado

Resumen

Evaluación continua

TEMA 5. CASO PRÁCTICO EN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTACIÓN

TEMA 6. LEGISLACIÓN APLICABLE Y NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO