



## 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



692331165



959 60 20 38



formador@3fuegosformacion.com

## **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**

3



**692331165**



**959 60 20 38**



***formador@3fuegosformacion.com***