

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



Curso de Formación - **ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS** Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 20.00 horas

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:

- 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