

ÍNDICE ALERGIAS ALIMENTARIAS

TEMA 1 ALERGIA E INTOLERANCIA

- Alergia alimentaria.
- Intolerancias alimentarias.
- La enfermedad celíaca.
- El Gluten.
- Principales alimentos causantes de alergias.

TEMA 2 NOVEDADES DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

- Información alimentaria obligatoria.
- Listado de alérgenos identificados en el Reglamento.

TEMA 3 PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos.
- Plan de gestión de alérgenos.
 - Manipulación de materias primas.
 - Almacenamiento de materias primas.
 - Producción de alimentos en la hostelería.
 - Etiquetado de alérgenos e información al consumidor.

TEMA 4 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS

- La rueda de los alimentos.
- Dieta sin gluten.
- Elaboración de platos libres de alérgenos.

TEMA 5 ANEXO

- Reglamento (UE) 1169/2011