

# 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