

**AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES
ALIMENTÀRIES
(Català) (Codi 016)**

**TEMA 1: AL·LÈRGIA I INTOLERÀNCIA
ALIMENTÀRIA**

- 1.1. Introducció
- 1.2. Concepte d'al·lèrgia i intolerància alimentària
- 1.3. Augmenten els casos?
- 1.4. Simptomatologia
- 1.5. Tractament dels símptomes

**TEMA 2: AL·LÈRGIES, INTOLERÀNCIES
I SIMBOLOGIA SEGONS LEGIS-LACIÓ
APLICABLE**

- 2.1. Legislació aplicable
- 2.2. Substàncies alimentàries que causen al·lèrgies
- 2.3. Substàncies alimentàries que causen intoleràncies
- 2.4. Al·lèrgia al làtex

**TEMA 3: GESTIÓ D'AL·LÈRGENS EN EL
SECTOR ALIMENTARI**

- 3.1. Obligacions
- 3.2. Com oferir la informació
- 3.3. Gestió d'al·lèrgens
- 3.4. Errors més comuns

TEMA 4: EXEMPLES PRÀCTICS

- 4.1. Alternatives a ingredients al·lèrgens
- 4.2. Atenció al client
- 4.3. Programes de gestió

**ALERGIAS E INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS
(Castellano) (Código 017)**

**TEMA 1: ALERGIA E INTOLERANCIA
ALIMENTARIA**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Concepto de alergia e intolerancia alimentaria
- 1.3. ¿Aumentan los casos?
- 1.4. Sintomatología
- 1.5. Tratamiento de los síntomas

**TEMA 2: ALERGIAS, INTOLERANCIAS
Y SIMBOLOGIA SEGÚN LEGISLACIÓN
APLICABLE**

- 2.1. Legislación aplicable
- 2.2. Sustancias alimentarias que causan alergias
- 2.3. Sustancias alimentarias que causan intolerancias
- 2.4. Alergia al látex

**TEMA 3: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN
EL SECTOR ALIMENTARIO**

- 3.1. Obligaciones
- 3.2. Cómo ofrecer la información
- 3.3. Gestión de alérgenos
- 3.4. Errores más comunes

TEMA 4: EJEMPLOS PRÁCTICOS

- 4.1. Alternativas a ingredientes alérgicos
- 4.2. Atención al cliente
- 4.3. Programas de gestión