

# ALÉRGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. GESTIÓN DE ALÉRGENOS *(adaptado a cada sector alimentario)*

Cod.: AQ2004

Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, las industrias alimentarias, sector HORECA y comercios minoristas deben adaptarse a la nueva normativa en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentaria.

## DESTINATARIOS

El curso está dirigido a los profesionales del sector restauración y comercio minorista y responsables de calidad de industrias alimentarias que quieran ampliar sus conocimientos en materia de las principales alergias e intolerancias producidas a través de los alimentos y la gestión de los alérgenos durante la elaboración de menús y/o alimentos y la información que tienen que facilitar al consumidor.

## OBJETIVOS

- Conocer los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas.
- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias,
- Adquirir los conocimientos necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Adquirir los conocimientos necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario.

## PROGRAMA

1. Reacciones adversas a los alimentos Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias
2. Principales alergias e Intolerancias alimentarias. Diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.
3. Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias Marco legal de referencia.
4. Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
5. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.



**MODALIDAD:**  
Presencial

**DURACIÓN:**  
4 horas

**FECHAS:**  
Consultar

**IMPORTE:**  
(Bonificado para trabajadores de Régimen General)

**N.º DE ALUMNOS:**  
Máximo 25 personas por grupo

A la finalización del curso se hará entrega del certificado acreditativo

**+ INFORMACIÓN**  
formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com