

## ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS según el Reglamento UE 1169/011 y Real Decreto 126/2015

Cod.: JD2002

Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) n.º 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 requerimientos del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.
- Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

### PROGRAMA

1. Reacciones adversas a los alimentos
  - 1.1. Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.
  - 1.2. Alergias alimentarias.
  - 1.3. Intolerancias alimentarias.
  - 1.4. Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.
  - 1.5. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.
  - 1.6. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.
2. Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
  - 2.1. Marco legal de referencia.
  - 2.2. Reglamento (UE) n.º1169/2011.
  - 2.3. Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.
3. Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados
  - 3.1. Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
  - 3.2. Análisis del riesgo.
  - 3.3. Gestión del riesgo.
  - 3.4. Comunicación del riesgo.
4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados
  - 4.1. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.



#### MODALIDAD:

Online

#### DURACIÓN:

25 Horas

#### IMPORTE:

185€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

10% descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

\*Consultar otros descuentos

*Una vez superado y finalizado el curso, se emitirá un diploma acreditativo.*

#### +INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com  
www.aquimisaformacion.com