ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y RD 126/2015

Cod.: JD2002

DESTINATARIOS

Directores de calidad, responsables, técnicos y personal laboral responsable en la manipulación o preparación de alimentos en la organización.

OBJETIVOS

- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 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 RD 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 conocimientos 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 planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Adquirir los conocimientos 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) nº1169/2011.
   - 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% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.

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