

**REGLAMENTO UE
1169/2011 Y REAL
DECRETO 126/2015
SOBRE ALÉRGENOS E
INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS.**

MODALIDAD TELEFORMACIÓN

HORAS: 25

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 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.

CONTENIDOS

- **Cuestionario de Evaluación Inicial**
- **MÓDULO 1. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.
- TEMA 3. Alergias alimentarias.
- TEMA 4. Intolerancias alimentarias.
- TEMA 5. Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.
- TEMA 6. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.
- TEMA 7. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.
- **Actividades Adicionales y Refuerzo**
- **Cuestionario Intermedio 1**
- **HORAS MÓDULO 1: 10 horas**

CONTENIDOS

- **MÓDULO 2. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA EN LOS ALIMENTOS DE SUSTANCIAS SUSCEPTIBLES DE CAUSAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Marco legal de referencia.
- TEMA 3. Reglamento (UE) nº1169/2011.
- TEMA 4. Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.
- ***Actividades Adicionales y Refuerzo***
- ***Cuestionario Intermedio 2***
- ***HORAS MÓDULO 2: 5 horas***

CONTENIDOS

- **MÓDULO 3. GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
- TEMA 3. Análisis del riesgo.
- TEMA 4. Gestión del riesgo.
- TEMA 5. Comunicación del riesgo.
- ***Actividades Adicionales y Refuerzo***
- ***Cuestionario Intermedio 3***
- ***HORAS MÓDULO 3: 5 horas***

CONTENIDOS

- **MÓDULO 4. BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ENVASADOS**
- TEMA 1. Introducción.
- TEMA 2. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.
- TEMA 3. Glosario
- *Actividades Adicionales y Refuerzo*
- *Cuestionario Intermedio 4*
- **HORAS MÓDULO 4: 5 horas**
-
- *Cuestionario de Evaluación Final*