

**ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS  
ALIMENTARIAS SEGÚN EL REGLAMENTO  
UE 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015 -  
25H**



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 25 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 25 H
	<b>Familia:</b> SANIDAD <b>Área:</b> NO PRL		
	<p><b>Objetivos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas</li> <li>- 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.</li> <li>- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.</li> <li>- 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.</li> </ul>		
	<p><b>Contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reacciones adversas a los alimentos</li> <li>Introducción.</li> <li>Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.</li> <li>Alergias alimentarias.</li> <li>Intolerancias alimentarias.</li> <li>Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.</li> <li>Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.</li> <li>Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.</li> <li>Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias</li> <li>Introducción.</li> <li>Marco legal de referencia.</li> </ul>		

Reglamento (UE) nº1169/2011.

Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

Introducción.

Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.

Análisis del riesgo.

Gestión del riesgo.

Comunicación del riesgo.

Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

Glosario

Documentación adicional:

- La normativa por la que se regula 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.
- Ejemplos de adaptación documental a disposición del cliente.
- Ejemplos documentación orientativa interna.