



# Alérgenos E Intolerancias Alimentarias Según El Reglamento UE 1169/2011 Y Real Decreto 126/2015

**Sku:** 15316IN

**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

**Reacciones adversas a los alimentos** Introducción. Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población. Alergias alimentarias. Intolerancias alimentarias. Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico. **Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias** Introducción. Marco legal de

referencia. 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.