

Alérgenos y desperdicios alimentario

Sku: 69782IN_1154ID

Horas: 40

Formato: HTML

OBJETIVOS

Conocer el problema de los desperdicios alimentarios, así como su contexto y marco legal para la reducción y prevención del desperdicio alimentario.

Conocer la normativa actual para la prevención de pérdidas y despilfarro alimentario.

Obligaciones generales de la Ley.

Conocer las medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria.

Conocer el régimen sancionador establecido en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

CONTENIDOS

Módulo 1. Alérgenos E Intolerancias Alimentarias Según El Reglamento UE 1169/2011 Y Real Decreto 126/2015

Unidad 1. 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.

Unidad 2. 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.

Unidad 3. 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.

Unidad 4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

Glosario

Unidad 5. 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.

Módulo 2. Novedades sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Normativa 2025

Unidad 1. Introducción al problema del desperdicio alimentario

¿Qué es el desperdicio alimentario?

Cifras clave en España y Europa

Impactos del desperdicio: social, económico y ambiental

Antecedentes normativos en la UE y en España

Unidad 2. Marco legal. Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Contexto y objetivos de la Ley

Principios rectores

Ámbito de aplicación: ¿a quién afecta la Ley?

Definiciones clave: pérdida, desperdicio, jerarquía de prioridades, etc.

Unidad 3. Obligaciones generales de la Ley

Plan de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

Obligaciones según el tipo de operador

Jerarquía de uso de los alimentos

Obligación de donación: condiciones y protocolos

Gestión y trazabilidad

Unidad 4. Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria

Medidas de buenas prácticas a desempeñar por las empresas que venden alimentos al consumidor final

Medidas de buenas prácticas para el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios

Instrumentos para el fomento y control de la reducción y prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Fechas de consumo preferente

Unidad 5. Sanciones y régimen de control

Catálogo de infracciones

Sanciones correspondientes

Mecanismos de control e inspección

Entrada en vigor de la ley