

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

Duración: 25 horas

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

1. Reacciones adversas a los alimentos

1.1. Introducción.

1.2. Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.

1.3. Alergias alimentarias.



1.4. Intolerancias alimentarias.

1.5. Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

1.6. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.

1.7. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

1.8. OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Cuestionario Intermedio 1

2. Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

2.1. Introducción.

2.2. Marco legal de referencia.

2.3. Reglamento (UE) nº1169/2011.

2.4. Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

2.5. OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Cuestionario Intermedio 2

3. Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

3.1. Introducción.

3.2. Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.

3.3. Análisis del riesgo.

3.4. Gestión del riesgo.

3.5. Comunicación del riesgo.

3.6. OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Cuestionario Intermedio 3

4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

4.1. Introducción.



4.2. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

4.3. Glosario

Cuestionario Intermedio 4

Cuestionario de Evaluación Final

EJERCICIOS TOTALES: 6 = 1 Inicial + 4 Temas + 1 Final