

Alérgenos e intolerancias alimentarias

Duración: 30 h

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.

TEMARIO

Unidad Didáctica 1: Reacciones adversas a los alimentos

1. Introducción y Alergias alimentarias.
2. Intolerancias alimentarias.
3. Prevención y protocolos ante las reacciones adversas a los alimentos.

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

1. Marco legal de referencia.
2. Reglamento (UE) nº1169/2011.
3. Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero. Presentación alimentaria, obligaciones y control de alérgenos.
4. Reglamento UE 2021/382.

Unidad Didáctica 3: Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

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

2. Gestión del riesgo.

3. Comunicación del riesgo.

Unidad Didáctica 4: Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

1. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.