

## 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 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.

