

# Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



**Alérgenos e intolerancias alimentarias  
según el Reglamento UE 1169/2011 y Real  
Decreto 126/2015**

**Duración: 25 horas**



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# Objetivos

- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) n° 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**

1. Introducción
2. Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población
3. Alergias alimentarias
4. Intolerancias alimentarias
5. Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias

6. Prevención de las reacciones adversas a los alimentos
7. 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**

1. Introducción
2. Marco legal de referencia
3. Reglamento (UE) nº1169/2011
4. Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero

### **Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados**

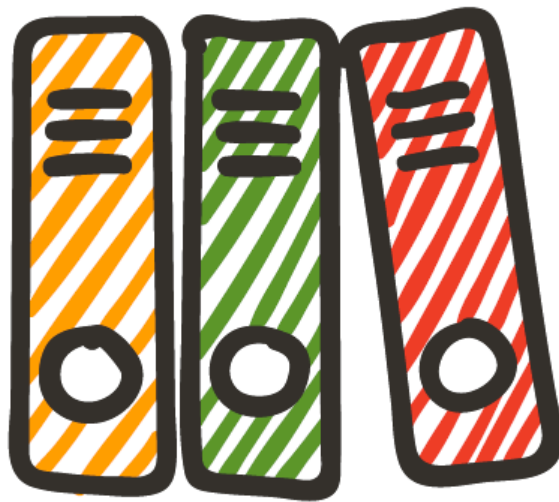
1. **Introducción**
2. Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación
3. Análisis del riesgo
4. Gestión del riesgo
5. Comunicación del riesgo

### **Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados**

1. Introducción
2. Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas
3. 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.



**ACCESO AL  
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**



**Grupo Glorieta**

Para más información:

**965 789 115**

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)