

---

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

---

Horas

25

## Acerca de este curso

**Cod: 15316IN**

### **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.

### ¿Qué aprenderás?

- 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.