

## ALÉRGENOS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIO

**Código: 15316IN\_52317IN**

**Duración: 30 horas**

### OBJETIVOS:

#### **Modulo 1:**

- **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.**

#### **Modulo 2:**

- **Interpretar la normativa vigente sobre la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.**

- **Advertir de las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria en torno a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.**
- **Identificar las buenas prácticas que imponer para minimizar las pérdidas y el desperdicio alimentario.**
- **Establecer pautas correctas frente a la designación de fechas de consumo preferente.**
- **Distinguir las infracciones y sanciones impuestas por ley frente al desperdicio alimentario.**

### **CONTENIDOS:**

#### **MODULO 1. Alérgenos E Intolerancias Alimentarias Según El Reglamento UE 1169/2011 Y Real Decreto 126/2015**

##### **1.1.- 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.**

##### **1.2.- 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.**

##### **1.3.- 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.**

#### **1.4.- 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.**

#### **MODULO 2. Desperdicio alimentario. Exigencias a implantar según el proyecto de ley.**

##### **Unidad 1. Pautas para hacer frente a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.**

**Introducción.  
Fundamentos de la normativa.  
Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria.  
Fechas de consumo preferente.  
Instrumentos para el fomento y control de las pérdidas y el desperdicio alimentario.  
Infracciones y sanciones.  
Resumen.**