

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015 (online)

A QUIÉN VA DESTINADO a todos los profesionales de la Restauración: directores de calidad, técnicos y personal laboral responsable en la manipulación o preparación de alimentos en la empresa.

PARA QUÉ CAPACITA para aplicar el nuevo Reglamento (UE) 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015, relativo a la información facilitada al consumidor sobre los alimentos que contengan sustancias o productos que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias que se presenten sin envasar, para la venta al consumidor final y colectividades, o aquellos que son envasados en el momento de la venta a petición del consumidor o envasados para su venta inmediata.

DURACIÓN 20 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 150€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

En este curso online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales. A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

OBJETIVOS

- 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.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

CONTENIDOS

1. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

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

2. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA EN LOS ALIMENTOS DE SUSTANCIAS SUSCEPTIBLES DE CAUSAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Marco legal de referencia
Reglamento (UE) nº1169/2011
Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero

3. GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS

Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación
Análisis del riesgo
Gestión del riesgo
Comunicación del riesgo

4. BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ENVASADOS

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas

1. Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), **el importe total de este curso se puede bonificar 100%** a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**