

## Objetivos:

- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) no I 169/2011, 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.
- 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.

## 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

## Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

- Marco legal de referencia
- Reglamento (UE) no I 169/2011

## Gestión de riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

- 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

- Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas
- Elaboración de menús o pedidos alimenticios
- Proveedores
- Recepción de materias primas
- Almacenaje de materias primas
- Preparación de los pedidos
- Trazabilidad desde el pedido al servicio
- Servicio de alimentos no envasados
- Formación del personal de la empresa

## Glosario