

GUÍA DEL ALUMNO

**CURSO.
SEGURIDAD ALIMENTARIA ANTE ALÉRGENOS
E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
(R.E. 1169/2011)**



Centro de Formación
SIN LÍMITES
Canarias

CURSO. SEGURIDAD ALIMENTARIA ANTE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS (R.E. 1169/2011)

CONTENIDOS: SEGURIDAD ALIMENTARIA ANTE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

NORMATIVA: Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 1.- Generalidades sobre alergias e intolerancias alimentarias.

Respuesta ante intolerancia y alergias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2.- Alérgenos sobre los que hay que informar. **Marco legal.**

- Grupo de alérgenos.
- Etiquetado de los alérgenos.
- Información de los alérgenos en alimentos preparados en el sector servicio.
- Información de alérgenos al consumidor.
- Otras alergias

UNIDAD DIDÁCTICA 3.- Gestión de alérgenos y prevención de la contaminación cruzada.

Medidas para la prevención de riesgos alimentarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4.- Características de los locales expendedores de alimentos. Trazabilidad.

Análisis de los peligros y puntos de control críticos (APPCC).

OBJETIVOS

- ✓ Formar a las personas en materia de Alergias e Intolerancias Alimentarias.
- ✓ Evitar Reacciones Alérgicas y Molestias en las personas con Intolerancia Alimentaria evitando la Contaminación Cruzada.
- ✓ Formar a las personas sobre las buenas prácticas a realizar para evitar la contaminación cruzada por alérgenos.
- ✓ Dar a conocer los grupos de alérgenos sobre los que hay que informar.
- ✓ Informar sobre el etiquetado de los alimentos que contienen alérgenos.
- ✓ Informar de los alérgenos en alimentos preparados en el sector servicios.
- ✓ Dar a conocer las características que deben presentar los locales que sirven alimentos para personas alérgicas e intolerantes.
- ✓ Informar sobre el sistema de APPCC y la Trazabilidad que deben tener todos los alimentos que contienen alérgenos.