



a. soluciones formativas

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015 (FORMACIÓN OBLIGATORIA)

CURSO E-LEARNING · 50 h



VENTAJAS: Servicio de tutorías · Gestionamos tu bonificación en el TC1

IMPORTANTE

Según la Normativa Europea RE1169/2011, en diciembre de 2014 comienza la obligatoriedad de declaración de alérgenos (leche, huevos, gluten, frutos secos...) en cafeterías, restaurantes, comedores, tiendas de alimentación a granel, alimentos elaborados, etc. Las empresas que no cumplan con las técnicas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria marcadas en la normativa europea 1169/2011 se enfrentan a sanciones que van desde los 5.000€ a los 600.000€ (Ley 17/2011).

Los establecimientos asumen toda la responsabilidad referida al consumo de alimentos y accidentes por alergias alimentarias en sus instalaciones.

Al objeto de adaptar los negocios a esta nueva normativa, os ofrecemos una formación específica que tiene por objetivos:

1. Sensibilizar a los asistentes hacia la problemática de las alergias e intolerancias alimentarias desde una perspectiva práctica.
2. Aprender cómo hacer frente a la nueva normativa europea 1169/2011 con un Plan de Prevención de Riesgos de Alergias Alimentarias que cumpla con esta normativa.

El curso es una herramienta indispensable que ayuda a implantar en los establecimientos de ocio, turismo y restauración, lo que se denomina "Gastronomía Accesible". El establecimiento muestra rigor y compromiso, y el consumidor está seguro y satisfecho.

¿Qué exige la nueva normativa RE1169/2011 sobre las alergias alimentarias?

La nueva normativa exige informar de los ingredientes de la comida que se sirve, se elabora, se manipula, etc. Ya que para una parte de la población hay determinados alimentos o componentes que pueden provocar reacciones adversas debido a una alergia alimentaria o a una intolerancia alimentaria. Por ello se han establecido normas que obligan a informar de su presencia cuando se incorporan de forma voluntaria a los alimentos como ingredientes.

¿Se requiere realmente informar sobre los ingredientes de los platos de comida?

Sí, es necesario y además, por obligación legal doble: Sanidad y Consumo. Los accidentes por alergias e intolerancias alimentarias pueden acarrear graves problemas administrativos (sanciones) y de salud pública (arriesgan la vida del cliente en el establecimiento por shock anafiláctico).

¿Se requiere informar al usuario de forma oral o escrita?

La información que se proporcione al cliente debe ser por escrito obligatoriamente, quedando la información oral como opcional.

¿Es necesaria la formación del personal?

Sí, en todos los casos y para todos los manipuladores de alimentos. Todos los trabajadores del establecimiento deben conocer las enfermedades, sus riesgos (incluyen la muerte en segundos), la ley, sus obligaciones y los métodos de mantener bajo control los ingredientes de cada plato de comida.

Objetivos

- Introducir al alumno en los conceptos de alergia alimentaria e intolerancias, que logre distinguir las diferencias entre ambos y pueda conocer sintomatologías.
- Conocer en qué consiste la enfermedad celíaca, qué es el gluten y cuáles son los principales alimentos que causan alergias y los distintos tipos de alérgenos.
- Dominar la información alimentaria obligatoria que introduce el reglamento (UE) 1169/2011 y saber cómo afectan estas novedades al mundo de la restauración y la hostelería en España.
- Estudiar el listado de alérgenos que vienen identificados en el reglamento.
- Saber elaborar un plan de gestión de alérgenos.
- Conocer los principios básicos de gestión de alérgenos.

Contenido Formativo

TEMA 1. Alergia e intolerancia

Alergia alimentaria.
Intolerancias alimentarias.
La enfermedad celíaca.
El Gluten.
Principales alimentos causantes de alergias.

TEMA 2. Novedades del reglamento (UE) 1169/2011

Información alimentaria obligatoria.
Cómo afecta a la hostelería.
Tipos de alérgenos.
Listado de alérgenos identificados en el Reglamento.

TEMA 3. Plan de gestión de alérgenos

Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos.
Plan de gestión de alérgenos:
Manipulación de materias primas.
Almacenamiento de materias primas.
Producción de alimentos en la hostelería.
Etiquetado de alérgenos e información al consumidor.

ANEXO

Reglamento (UE) 1169/2011

Titulación:

Diploma privado acreditativo de los conocimientos adquiridos necesarios para cumplimiento de la normativa

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- **Modalidad:** E-learning
- **Temática:** Industrias Alimentarias
- **Duración:** 50h
- **Bonificación:** Recuerda que puedes bonificar estos cursos en tu TC1, según establece el Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, y la Orden TAS/2307/2007, de 27 de julio. Si deseas bonificarse este curso, envíanos la petición al menos 7 días antes del inicio de esta acción formativa.
- **Gestión de la bonificación:** Al adquirir cualquiera de nuestros cursos, puedes solicitar que te gestionemos la correspondiente bonificación en la Fundación Tripartita.
- **Precio:** Consulta el importe en cada uno de los cursos.



 983 662 104