

# Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015



**Área:** Hostelería  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 30 h  
**Precio:** 210.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## DESTINATARIOS

**A directores de calidad, responsables, técnicos y personal laboral responsable en la manipulación o preparación de alimentos en la organización**

## OBJETIVOS

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.

## CONTENIDOS

### **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.

### **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.

### **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.

**Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados**

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

**Glosario****METODOLOGIA**

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

**REQUISITOS**

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.