



**FORMACIÓN ESPECIALIZADA
PARA USUARIOS DE ONGs**

CURSO DE
**Alérgenos e intolerancias
alimentarias**



PROGRAMA FORMATIVO

Alérgenos e intolerancias alimentarias

Familia profesional	Hostelería
Horas	25 horas (adaptable al proyecto formativo)
Modalidad	Online

Descripción

Objetivos del curso	<p>Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, 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.</p> <p>Conocer los requerimientos del 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.</p> <p>Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Programa formativo	Unidad 1. 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
Unidad 2. 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
Unidad 3. 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
Unidad 4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados
Introducción
Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas
Glosario y documentación adicional

Ventajas de realizar la formación con Audiolís

Experiencia

Más de 35 años de experiencia en mejorar el nivel de empleabilidad a través de acciones formativas de cualificación profesional.

Firme compromiso

Experiencia específica en el desarrollo de proyectos de inserción laboral con personas en situación de exclusión social.

Calidad docente

Docentes con contrastada y amplia experiencia en las temáticas que tutorizan, tanto en conceptos teóricos como prácticos.

Metodología integradora

Metodología de enseñanza-aprendizaje adaptada a las necesidades concretas de personas en situación de exclusión social, refugiadas, apátridas o migrantes.

Confianza

Proveedor habitual de servicios de formación para entidades sin ánimo de lucro.

Mercado laboral

Adaptación de todas nuestras acciones formativas a la demanda del mercado laboral.

Adaptamos la formación a tus necesidades



El usuario en el centro

Somos sensibles con sus circunstancias personales creando un entorno agradable y cercano para su formación.



Tecnología

Disponemos de la última tecnología para facilitar el aprendizaje, independientemente de su nivel de estudios y competencia digital.



Máxima personalización

Totalmente flexibles en duración, programación formativa, lugar de impartición y modalidad de las acciones formativas