

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# ALERGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Modalidad:

presencial con una duración 6 horas

Objetivos:

Conocer los aspectos generales sobre las intolerancias y alergias alimentarias, con el fin de evitar riesgos para la salud de las personas que lo padecen.

Informarse sobre 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 que se debe facilitar al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, y que es de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.

Identificar los conocimientos necesarios en relación a las principales alergias e intolerancias alimentarias.

Conocer las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no manifestada al consumidor sobre los alimentos en relación a la salud de las personas sensibles a esta patología.

Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios, con el fin de poder establecer un adecuado sistema de control de alérgenos.

Formar a los profesionales implicados en la materia, con el fin de que puedan adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder desarrollar una adecuada manipulación de los productos.

Contenidos:

MÓDULO 1: Marco normativo. Reglamento de la Unión Europea 1169/2011

MÓDULO 2: Perfil de la población con alergias e intolerancia en la alimentación

MÓDULO 3: Distinción entre alergias e intolerancias alimentarias



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## MÓDULO 4: Gestión de riesgo de alérgenos en los alimentos presentados sin envasar

Anexo. Reglamento de la Unión Europea 1169/2011