

# Control de alergenicos en la alimentacion

Área:

Duración: 4 horas

Modalidad: online



criteria

## Objetivos

- Conozca y sepa aplicar la nueva normativa europea 1169/2011.
- Conozca las sanciones por incumplimiento.
- Aprenda a desarrollar un Plan General de Control e Información que cumpla con lo descrito en el nuevo reglamento.
- Sepa mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e intolerancias de origen alimentario.

## Contenidos y estructura del curso

\*\*Unidad - Introducción al reglamento

- Reglamento UE 1169/2011
- Principales Novedades
- Obligaciones y Responsabilidades
- Información alimentaria al consumidor

**Unidad - ¿Qué son las alergias y las intolerancias alimentarias?**

- Principales Alimentos que producen alergias e intolerancias en España

- La Alergia Alimentaria
- Principales alimentos Alérgenos
- La Intolerancia Alimentaria
- Principales Intolerancias Alimentarias
- Información sobre sustancias que provocan Alergias e Intolerancias

#### **Unidad - Preparación y Procesado**

#### **Unidad - Reacciones adversas a los alimentos**

- Grupos poblaciones de riesgo
- Síntomas de una alergia
- Síntomas de una intolerancia
- Recomendaciones
- Diagnóstico
- Prevención de alergias e intolerancias

#### **Unidad - Tratamiento de las alergias alimentarias**

- Desensibilización oral o inmunoterapia oral

#### **Unidad - Recomendaciones y buenas prácticas**

- Cocinado y Manipulación
- Consumo

#### **Unidad - Información alimentaria facilitada al consumidor**

- Alimentos pre-envasados
- Paquetes Multi-Pack
- FAQs sobre el nuevo RD 1169/2011

### **Metodología:**

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias... Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

### **Perfil del/la formador/a**

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

En Criteria queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:

¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!

[criteria.es](http://criteria.es)

[criteria.es/recursos](http://criteria.es/recursos)

[criteria.es/blog](http://criteria.es/blog)

