Código: 28912
Curso: Alérgenos e intolerancias alimentarias. Reglamento 1169/2011 y RD 126/2015
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

El objetivo general consiste en capacitar al alumnado en el conocimiento, aplicación y gestión de la normativa vigente sobre alérgenos e intolerancias alimentarias (Reglamento (UE) 1169/2011 y Real Decreto 126/2015), desarrollando competencias para garantizar un correcto etiquetado, manipulación y comunicación de la información alimentaria al consumidor, reduciendo riesgos y mejorando la seguridad alimentaria.
Como objetivos específicos tenemos:
1. Comprender los conceptos básicos de alergias e intolerancias alimentarias, diferenciando sus características, síntomas y principales alimentos implicados.
2. Conocer y aplicar la legislación vigente (Reglamento (UE) 1169/2011 y RD 126/2015), identificando la información alimentaria obligatoria y los requisitos de etiquetado en distintos tipos de productos.
3. Reconocer los principales alérgenos de declaración obligatoria, según el Anexo II del Reglamento 1169/2011, y aprender a identificar su presencia en alimentos envasados, no envasados y de venta a distancia.
4. Adquirir buenas prácticas de manipulación y prevención, con especial atención a la contaminación cruzada, el control de materias primas y la limpieza de instalaciones.
5. Desarrollar habilidades en la gestión del riesgo de alérgenos mediante el APPCC, aplicando medidas de control, planes de gestión y estrategias de comunicación claras al consumidor en el sector de la alimentación y la restauración

Contenidos

TEMA 1 CONCEPTOS BÁSICOS
Alergia vs. Intolerancia: diferencias y definiciones
Enfermedad celíaca y el gluten
Principales alimentos causantes de alergias
Resumen tema 1
TEMA 2 LEGISLACIÓN Y NORMATIVA APLICABLE
Reglamento 1169/2011
Modificaciones posteriores: Reglamentos 2021/382 y 178/2002
Real Decreto 1334/1999 y normativa nacional complementaria
Información alimentaria obligatoria
Real Decreto 126/2015 para alimentos sin envasar.
Calendario de aplicación y responsabilidades del sector.
Resumen tema 2
TEMA 3 ETIQUETADO E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR
Requisitos generales del etiquetado
Disponibilidad y presentación de la información
Etiquetado de alérgenos en alimentos envasados, no envasados y online
Listado de alérgenos de declaración obligatoria (Anexo II)
Etiquetado voluntario: ?puede contener?
Resumen tema 3
TEMA 4 TIPOS DE ALÉRGENOS
Cereales con gluten
Huevos
Lácteos
Pescado, moluscos y crustáceos
Soja
Frutos secos y sésamo
Apio
Mostaza
Altramuces
Sulfitos y bisulfitos
Resumen tema 4
TEMA 5 MANIPULACIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS
Introducción a la contaminación cruzada
Materias primas: selección y control
Limpieza y eliminación de alérgenos en superficies
Medidas generales de prevención
Buenas prácticas en hostelería y restauración
Resumen tema 5
TEMA 6 GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS
Introducción al APPCC aplicado a alérgenos
Identificación de riesgos y puntos críticos
Evaluación y control de peligros

Plan de gestión de alérgenos
Resumen tema 6
ANEXO
Bibliografía
Glosario de términos
Supuestos prácticos