

## Gestión de alérgenos y nueva normativa de etiquetado (4h)

### Destinatarios

Todas aquellas personas que durante el desempeño de sus funciones profesionales trabajen, habitualmente o de manera puntual, con alimentos, desde su recogida, elaboración, manufactura, hasta el envasado o la venta.

### Objetivos

- ✓ Conocer el contexto legal en el que se ha elaborado una nueva legislación de etiquetado.
- ✓ Conocer los requisitos que se deben cumplir de acuerdo con el reglamento europeo 1169/2011.
- ✓ Saber qué es un alérgeno.
- ✓ Conocer qué daños puede provocar en el consumidor.
- ✓ Saber cuál es la diferencia entre alergia e intolerancia.
- ✓ Conocer el significado de "alergia", cómo y por qué se producen y cuáles son sus síntomas.
- ✓ Saber qué es una intolerancia, cómo y por qué se produce y cuáles son sus síntomas.
- ✓ Conocer las principales alergias alimentarias.
- ✓ Aprender a gestionar el control de los posibles alérgenos en los productos elaborados.
- ✓ Conocer cuáles son las medidas que se deben tomar con el fin de controlar los alérgenos.

**Duración: 4 horas online** con una duración de 1 mes en plataforma

### Contenidos

UNIDAD	CONTENIDOS
Introducción	Introducción
Enfoque legislativo	Primera normativa de etiquetado española Otras leyes Reglamento 1169/2011
¿Qué es un alérgeno?	¿Qué es un alérgeno?

**Alergias e intolerancias ¿es lo mismo?**

Alergias e intolerancias

---

**Alergia alimentaria**

Mecanismo  
Sintomatología  
Relación reacción-dosis  
Alergias más frecuentes

---

**Intolerancia alimentaria**

Mecanismo  
Sintomatología  
Principales intolerancias

---

**Procedimiento de gestión de alergen**

Materias primas  
Recetas/formulas  
Instalaciones y equipos  
Limpieza  
Formacion  
Etiquetado