

ÍNDICE 44820 ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS. REGLAMENTO 1169/2011 Y RD 126/2015

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