

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.

### **Objetivos específicos**

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.

El contenido incluye

- Carta de 14 alérgenos y sus iconos en Excel
- 20 Supuestos prácticos para aplicar conocimientos en situaciones reales.
- 10 Recursos descargables con estrategias y herramientas.
- 27 Videotutoriales con explicaciones dinámicas y ejemplos.
- 19 Presentaciones de material visual interactivo.
- Glosario de términos con definiciones clave.