SYNTHESIS
LANGUAGE & TRAINING

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011

Formación continua a distancia
Susana Jardón Rodríguez
Synthesis [Language & Training]
Guía Didáctica.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

TUTOR/A:

Susana Jardón Rodríguez

- Ingeniería técnica agrícola, especialidad industrias agrarias y alimentarias. Universidade de Vigo, facultad de ciencias de Ourense.

- Máster en prevención de riesgos laborales. Especialidades en seguridad, higiene y ergonomía. Universidad de Vigo.

- Graduado superior en ciencia y tecnología del medioambiente. Universidade de Vigo, facultad de ciencias de Ourense.

- Máster en gestión de la calidad. European Equality Formation

PRESENTACIÓN:

Hola, soy la directora de calidad de Cuevas y Cía Marron Glacé y la responsable de velar por la seguridad alimentaria de todos los productos elaborados por dicha empresa. Anteriormente desarrollé mi carrera profesional como directora técnica y responsable de Calidad, PRL y medio ambiente de Conservas A Rosaleira: grelos, mirabeles, ...

Las inspecciones y la legislación son muy exigentes en una empresa que se dedica a la conservación de alimentos, por eso, y por mis ganas de trabajar y de estar al día, creo ser una formadora idónea en contenidos relacionados con la manipulación de alimentos.

Synthesis [Language & Training] te agradece el interés que has mostrado en este curso y te recomienda que leas atentamente esta guía didáctica. Te ayudará a realizar con éxito la formación que en este curso se ofrece.

Synthesis [Language & Training] quiere invitarte a que recurras a todos los medios de comunicación que pone a tu alcance para que aproveches al máximo las posibilidades formativas de esta modalidad de aprendizaje: la formación a distancia.

INSCRIPCIÓN:

- **Puedes inscribirte en cualquier momento en la página web del curso o llamando al centro. Solo necesitamos tu nombre completo, NIF, teléfono móvil y correo electrónico.**
    - http://training.synthesis.com.es/cursos/alergias-e-intolerancias-alimentarias/

PRECIO Y FORMA DE PAGO:

- El precio del curso es de 25 €.
- Las indicaciones para el pago las recibirás al inscribirte.

TEMPORALIZACIÓN:

- La inscripción está abierta todo el año. En cuanto recibimos tus datos de inscripción abrimos una edición del curso para ti: no tienes que esperar a ninguna fecha de inicio.
- El curso se inicia el día que recibes por correo electrónico, en PDF, el manual y el examen, y finaliza 14 días naturales después. En ese correo te indicamos el código de tu edición y sus fechas exactas de inicio y de fin.
- Una semana después del fin de tu edición conoceremos la calificación que has obtenido y te la comunicaremos a la mayor brevedad posible.
- Si superas la prueba de evaluación, te enviaremos el diploma acreditativo, en el que constará que el curso tiene una duración de 10 horas de autoaprendizaje, que podrás distribuir a tu conveniencia dentro de esos 14 días.

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos forman parte del fichero ALUMNOS – FICHA, propiedad de Emerxe Formación SL cuya finalidad es la de posibilitar la actividad propia de la empresa (enseñanza no reglada). Asimismo, le informamos que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en R/ As Teixugueiras, 11, Portal 5, Oficina 2, Vigo, Pontevedra.

TUTORÍAS:

Durante tu edición (entre su fecha de inicio y su fecha de fin):

- Podrás contactar por correo electrónico con la tutora (prevencion@synthesis.com.es).
- Podrás contactar con el centro de formación en horario convencional de oficina
  - Telefónicamente: 986 116 289 / 645 971 858
  - Por correo electrónico: formacion@synthesis.com.es

INTRODUCCIÓN:

La educación y la formación son elementos indispensables en los programas sobre seguridad de los alimentos en todos los sectores de la cadena alimentaria. El 25 de octubre de 2011, el Parlamento Europeo y el Consejo adoptaron el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Dicho reglamento modifica las disposiciones de etiquetado de los alimentos antes vigentes en la Unión Europea para permitir a los consumidores elegir con conocimiento de causa y utilizar los alimentos de forma segura, garantizando al mismo tiempo la libre circulación de los alimentos producidos y comercializados legalmente.

El reglamento obliga a informar al consumidor de la presencia de las sustancias que causan alergias o intolerancias, también en los alimentos que se sirven sin envasar, como los menús de los comedores escolares y de las escuelas infantiles. Por eso, el personal que elabora, sirve o supervisa las comidas debe conocer estas obligaciones y saber gestionar los alérgenos para prevenir reacciones.

La formación es un instrumento importante para garantizar una aplicación efectiva de las prácticas correctas de higiene y debe responder a necesidades concretas de cada empresa alimentaria. Sus objetivos son:

• Cumplir la legislación vigente en materia de formación a los trabajadores,
• Mejorar los hábitos de los manipuladores, mediante Prácticas Correctas de Higiene,
• Y mantener a los trabajadores, actualizados en los contenidos de los últimos cambios normativos y/o tecnológicos.

OBJETIVOS:

- Al finalizar este curso el alumno será capaz de entender las diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias así como de los diferentes tipos que existen de cada una de ellas.
- Aprenderá a entender el etiquetado nutricional y de alérgenos.
- Sabrá realizar una gestión adecuada de los alérgenos, incorporar buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a personas que sufren una alergia o intolerancia alimentaria y prevenir contaminaciones cruzadas.
- Conocerá las obligaciones y sanciones a las que se enfrentan los establecimientos que no cumplen con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos forman parte del fichero ALUMNOS – FICHA, propiedad de Emerxe Formación SL cuya finalidad es la de posibilitar la actividad propia de la empresa (enseñanza no reglada). Asimismo, le informamos que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en R/ As Teixugueiras, 11, Portal 5, Oficina 2, Vigo, Pontevedra.

CONTENIDOS:

1.- INTRODUCCIÓN, ADAPTACIÓN AL REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN FACILITADA AL CONSUMIDOR.

- 1.1.- Principios que rigen la información obligatoria.
- 1.2.- Responsabilidades

2.- ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 2.1.- Principales Alergias alimentarias.
- 2.2.- Principales Intolerancias alimentarias.
- 2.3.- Las Alergias alimentarias en la infancia
- 2.4.- Menús saludables para escolares.

3.- ETIQUETADO

- 3.1.- Información nutricional: información alimentaria obligatoria y voluntaria.
- 3.2.- Información nutricional del alimento tal y como se vende.
- 3.3.- Unidades de medida y su expresión.
- 3.4.- Presentación del etiquetado.
- 3.5.- Legibilidad.
- 3.6.- Etiquetado en origen.
- 3.7.- Expresión de cantidades, pesos y medidas.
- 3.8.- Fecha de congelación.
- 3.9.- Sustitución de un componente o ingrediente y agua añadida.
- 3.10.- Venta a distancia.

4. – ASPECTOS CLAVES EN LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

- 4.1.- Prevención de la contaminación cruzada.

5.- BIBLIOGRAFÍA Y ASPECTOS DE INTERÉS

6.- LEGISLACIÓN APLICABLE

MATERIAL DE ESTUDIO:

Los contenidos conceptuales fundamentales del curso están recogidos en la bibliografía que se menciona a continuación, cuyo estudio se considera indispensable para poder alcanzar el nivel de conocimientos requerido para realizar las pruebas de evaluación.

SUSANA JARDÓN RODRÍGUEZ: **ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR. (2015)**

GUÍA DIDÁCTICA “ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS”

PRUEBAS DE EVALUACIÓN A DISTANCIA “ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS”

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos forman parte del fichero ALUMNOS – FICHA, propiedad de Emerxe Formación SL cuya finalidad es la de posibilitar la actividad propia de la empresa (enseñanza no reglada). Asimismo, le informamos que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en R/ As Teixugueiras, 11, Portal 5, Oficina 2, Vigo, Pontevedra.

METODOLOGÍA:

La metodología que se propone este curso de enseñanza a distancia es autodidacta, lo que le permite al alumno seguir el curso cualquiera que sea su lugar de residencia, compatibilizándolo con sus responsabilidades laborales y familiares, obteniendo una adecuada formación a partir de: material didáctico, tutorías y pruebas de evaluación a distancia.

Este curso parte de un material básico que se considera suficiente para el estudio y se proporciona material de evaluación de carácter práctico y basado en la síntesis de las pautas teóricas del curso. Así mismo se proporciona una bibliografía complementaria cuyo uso es recomendable para ampliar conceptos más específicos de cada temática abordada en el curso.

EVALUACIÓN:

La evaluación se basará en la corrección de la prueba de evaluación que recibes al inicio del curso. Envíala escaneada a formacion@synthesis.com.es o por correo ordinario a:

Synthesis [Language & Training]

R/ As Teixugueiras, 11, portal 5, oficina 2.

36212; Vigo - Pontevedra

El plazo de entrega de la prueba de evaluación finaliza el día de fin de tu edición.

Debes firmar todas las hojas del examen. Si lo envías por correo electrónico, asegúrate de que envías todas las páginas y todo el contenido de cada página.