

# ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. ADAPTACIÓN AL REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011

## OBJETIVOS:

- Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011 y su aplicación correcta en un centro educativo.
- Conocer cómo actuar en caso de reacciones adversas graves en un centro educativo
- Aprender toda la información relevante sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en un centro educativo.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.

## CONTENIDOS:

1. Reacciones adversas a los alimentos
2. Alimentos implicados en las alergias e intolerancias alimentarias
3. Buenas prácticas de manipulación de alérgenos en el centro educativo
4. La Organización del Sistema de Control de Alérgenos
5. Responsabilidades de los centros educativos, como operadores de preparación y servicio de comidas a colectividades y de los manipuladores de alimentos.
6. Primeros auxilios. Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.