



Control de alérgenos en la alimentación

Código: 300133

Duración: 4.00 horas

Descripción

El 13 de diciembre de 2014 entró en vigor el Reglamento de la UE 1169/2011 de información al consumidor, que introduce cambios importantes sobre la información que deben proporcionar los operadores alimentarios a sus clientes en materia de alérgenos. A partir de esa fecha, todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar la información sobre 14 ingredientes alérgenos empleados en los alimentos vendidos o suministrados por ellos. Es por ello que, en base a esta información y a la petición recibida por parte de Esther Ambite, del Dpto. de Gestión de Grupo Adaptalia, ofrecemos la posibilidad de realizar un taller de formación eminentemente práctico sobre este reglamento.

¿A quién va dirigido?

A todas las empresas alimentarias tales como: cafeterías, restaurantes o similares, comercio minorista, empresas que venden o suministran alimentos envasados para llevar o a distancia, y a otros establecimientos como escuelas, hospitales, residencias de mayores, restaurantes, etc.).

Objetivos

Con la realización del taller, se pretende que el participante:

- Conozca y sepa aplicar la nueva normativa europea 1169/2011.
- Conozca las sanciones por incumplimiento.
- Aprenda a desarrollar un Plan General de Control e Información que cumpla con lo descrito en el nuevo reglamento.
- Sepa mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e intolerancias de origen alimentario.

Información alimentaria al consumidor: intolerancias y alergias alimentarias - Reglamento UE 1169/2011

Unidad - Introducción al reglamento

- Reglamento UE 1169/2011
- Principales Novedades
- Obligaciones y Responsabilidades
- Información alimentaria al consumidor

Unidad - ¿Qué son las alergias y las intolerancias alimentarias?

- Principales Alimentos que producen alergias e intolerancias en España
- La Alergia Alimentaria
- Principales alimentos Alérgenos
- La Intolerancia Alimentaria
- Principales Intolerancias Alimentarias
- Información sobre sustancias que provocan Alergias e Intolerancias

Unidad - Preparación y Procesado

Unidad - Reacciones adversas a los alimentos

- Grupos poblaciones de riesgo
- Síntomas de una alergia
- Síntomas de una intolerancia
- Recomendaciones
- Diagnóstico
- Prevención de alergias e intolerancias

Unidad - Tratamiento de las alergias alimentarias

- Desensibilización oral o inmunoterapia oral

Unidad - Recomendaciones y buenas prácticas

- Cocinado y Manipulación
- Consumo

Unidad - Información alimentaria facilitada al consumidor

- Alimentos pre-envasados
- Paquetes Multi-Pack
- FAQs sobre el nuevo RD 1169/2011

