

CURSO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INFORMACIÓN Y
ETIQUETADO NUTRICIONAL + MANIPULADOR DE ALIMENTOS
(ESTE CURSO SERÁ ESPECÍFICO PARA ESTACIONES DE SERVICIO)

OBJETIVOS

- El principal objetivo es que el alumno desarrolle el Plan de Alérgenos en su empresa y cumpla con la Normativa. Contará en todo momento con el apoyo de un profesor que le ayudará para que una vez finalizado el curso quede con toda la documentación e información a la que obliga esta ley comunitaria, además de obtener **LOS CARNETS DE MANIPULADOR Y GESTOR DE ALÉRGENOS**
- **¿Como manipular los alimentos desde la recepción de los mismos hasta su llegada al consumidor final?**
- **Estudiar el listado de alérgenos que vienen identificados en el reglamento.**
- **Saber elaborar un plan de gestión de alérgenos.**
- **Lograr evitar infracciones administrativas.**
- Realizar los correctos procedimientos en la manipulación de alimentos.
- **Ahorro en costes derivados de emisión de nuevo etiquetado u otro tipo de incidencias con clientes.**
- **Conocimiento, comprensión y aplicación de la legislación relativa al etiquetado de los productos alimenticios y la información a los consumidores.**
- Identificación de los **elementos básicos para el etiquetado de los alimentos y elaboración del etiquetado de acuerdo con la legislación vigente.**
- **Condicionantes específicos en el etiquetado de los alimentos en función del subsector al que pertenecen.**

CONTENIDOS

PARTE 1. INFORMACIÓN Y ETIQUETADO NUTRICIONAL

TEMA 1 INFORMACIÓN DEL PRODUCTO ALIMENTICIO

Identificación. El código de barras.
Etiquetado.
Caducidad.

TEMA 2 INFORMACIÓN ALIMENTARIA 1169/2011

Información alimentaria facilitada al consumidor.

Etiquetado de productos sin envasar.
Etiquetado de productos envasados.
Etiquetado de productos especiales.

Información alimentaria obligatoria.

Cómo afecta a la hostelería.
Información alimentaria voluntaria.
Evolución respecto al Real Decreto 1334/1999

TEMA 3 ETIQUETADO NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional: Novedades.

Claridad en las etiquetas.
País de origen.
Alérgenos.
Etiquetado de trazas.

3.2 Declaraciones nutricionales.

3.2.1 Reglas de redondeo.

ANEXO

Reglamento (UE) 1169/2011

PARTE 2. GESTIÓN DE ALÉRGENOS

TEMA 1 ALERGIA E INTOLERANCIA

Alergia alimentaria.
Intolerancias alimentarias.
La enfermedad celíaca.
El Gluten.
Principales alimentos causantes de alergias.

TEMA 2 NOVEDADES DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

Información alimentaria obligatoria

2.1.1 Cómo afecta a las Estaciones de Servicio que venden Pan, bollerías y alimentos envasados

Tipos de alérgenos.

Listado de alérgenos identificados en el Reglamento.

TEMA 3 PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos.

Plan de gestión de alérgenos:

Manipulación de materias primas.
Almacenamiento de materias primas.
Etiquetado de alérgenos e información al consumidor.