

CURSO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS E INFORMACIÓN Y
ETIQUETADO NUTRICIONAL: NUEVA NORMATIVA COMUNITARIA

OBJETIVOS

- Introducir al alumno en los conceptos de alergia alimentaria e intolerancias, que logre distinguir las diferencias entre ambos y pueda conocer sintomatologías.
- Conocer en qué consiste la enfermedad celíaca, qué es el gluten y cuáles son los principales alimentos que causan alergias y los distintos tipos de alérgenos.
- **Dominar la información alimentaria obligatoria que introduce el reglamento (UE) 1169/2011 y saber cómo afectan estas novedades al mundo de la restauración, industrias de comidas y bebidas y la hostelería en España.**
- **Estudiar el listado de alérgenos que vienen identificados en el reglamento.**
- **Saber elaborar un plan de gestión de alérgenos.**
 - Conocer los principios básicos de gestión de alérgenos.
 - Conocer las novedades que introduce la normativa y **actuar acorde a la legislación vigente relativa al etiquetado.**
- **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

- 1.1 Identificación. El código de barras.
- 1.2 Etiquetado.
- 1.3 Caducidad.

TEMA 2 INFORMACIÓN ALIMENTARIA 1169/2011

2.1 Información alimentaria facilitada al consumidor.

- 2.1.1 Etiquetado de productos sin envasar.
- 2.1.2 Etiquetado de productos envasados.
- 2.1.3 Etiquetado de productos especiales.

2.2 Información alimentaria obligatoria.

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

TEMA 3 ETIQUETADO NUTRICIONAL

3.1 Etiquetado nutricional: Novedades.

- 3.1.1 Claridad en las etiquetas.
- 3.1.2 País de origen.
- 3.1.3 Alérgenos.
- 3.1.4 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

- 1.1 Alergia alimentaria.
- 1.2 Intolerancias alimentarias.
- 1.3 La enfermedad celíaca.
- 1.4 El Gluten.
- 1.5 Principales alimentos causantes de alergias.

TEMA 2 NOVEDADES DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

2.1 Información alimentaria obligatoria

- 2.1.1 Cómo afecta a la hostelería
- 2.2 Tipos de alérgenos.
- 2.3 Listado de alérgenos identificados en el Reglamento.

TEMA 3 PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

3.1 Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos.

3.2 Plan de gestión de alérgenos:

- 3.2.1 Manipulación de materias primas.
- 3.2.2 Almacenamiento de materias primas.
- 3.2.3 Producción de alimentos en la hostelería.
- 3.2.4 Etiquetado de alérgenos e información al consumidor.