





Gestión de alérgenos alimentarios, etiquetado e información al consumidor

-  **Duración:** 10 horas
-  **Modalidad:** Presencial / on-line
-  **Área:** Higiene alimentaria
-  **Matrícula:** contacto@mundogea.com



Contenidos

- U.D.1:** CONCEPTO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
- U.D.2:** PRINCIPALES INTOLERANCIAS Y ALIMENTOS IMPLICADOS
- U.D.3:** PRINCIPALES ALERGIAS Y ALIMENTOS IMPLICADOS
- U.D.4:** CONSECUENCIA DE LAS REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS
- U.D.5:** GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS E LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- U.D.6:** REGLAMENTO (CE) 1169/2011. ETIQUETADO DE ALIMENTOS E INFORMACIÓN AL CONUSMIDOR
- U.D.7:** NUEVOS REQUISITOS DE ETIQUETADO E INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Objetivos

- Entender la diferencia entre alergias alimentarias e intolerancias alimentarias y la posible consecuencia de su presencia accidental o no declarada en los productos.
- Conocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias
- Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos
- Aprender a realizar una gestión adecuada de alérgenos en el establecimiento
- Incorporar buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a personas con alergias / intolerancias.
- Manejar el Reglamento CE 1169/2011, resto de normativa marco, obligaciones y sanciones a las que se enfrentan los establecimientos.