



ProInnovación
Consultoría y formación



Profesionales al Servicio de su Empresa
Consultas Gratuitas al 902 996 537

Email: info@proinnovacion.es
Web: www.proinnovacion.es



GESTIÓN DE ALÉRGENOS



Curso de Gestión de Alérgenos

DURACIÓN: 8 horas

MODALIDAD: Presencial

El pasado 13 de diciembre de 2014 entró en vigor el Reglamento UE 1169/2011 que obliga a colectividades y restaurantes a ofrecer información sobre los alérgenos, siendo las empresas operadoras las responsables de garantizar la veracidad de la misma. De ahí la importancia de que todas las personas que intervengan en el proceso cuenten con una buena formación para evitar problemas con la contaminación cruzada.

OBJETIVOS:

Dar a conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.

Conocer los métodos de prevención frente a alergias e intolerancias alimentarias y los nuevos requisitos del etiquetado de productos alimentarios.

CONTENIDO:

1. ALERGIAS ALIMENTARIAS.
2. ADAPTACIÓN A LA NORMATIVA UE 1169/2011.
3. ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
4. REACCIONES ADVERSAS DE LOS ALIMENTOS.
5. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.
6. CONTROL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.
7. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. RESPONSABILIDADES Y SANCIONES.

MATERIAL DIDÁCTICO:

- Manual del curso GESTIÓN DE ALÉRGENOS.
- Bloc de notas.
- Carta de presentación.
- Guía del alumno.
- Bolígrafos.