

Control de alérgenos en la alimentación, 4 horas

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.

Temario

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
- Anexo II del Reglamento
- 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
- Autopráctica - Envasado de Alimentos
- Autopráctica - Elaboración de Menús
- FAQs sobre el nuevo RD 1169/2011
- Autopráctica - Plan de Trazabilidad



- Test Final
- Documentación