



Gestión Alérgenos en la Industria alimentaria y hostelería

MODALIDAD: On-Line

OBJETIVOS

- Entender la nueva normativa expuesta en el **reglamento EU 1169/2011** y la obligatoriedad de proporcionar al consumidor final toda la información sobre los alérgenos que puedan contener los alimentos.
- Conocer cómo gestionar y analizar los riesgos de alérgenos
- Sensibilizar a los alumnos en materia de las alergias e intolerancias alimentarias.
- Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas que no cumplan con la normativa.
- Mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e intolerancias de origen alimentario.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Introducción

- Personal
- Proveedores
- Materias Primas
- Equipo y Diseño de fábrica
- El Proceso de Producción y Controles de Fabricación
- Información al Consumidor
- Determinación de alérgenos en alimentos

2. Gestión del Riesgo de Alérgenos

- Gestión del Riesgo
- Materias primas
- Formulaciones
- Instalaciones, equipos y procesos
- Preparación de menús

3. Limpieza y validación

- Limpieza
- General
- Métodos de limpieza
- Operaciones de Limpieza
- Resumen

4. Alergias e Intolerancias alimentarias

- La alergia a alimentos
- Las intolerancias alimentarias
- Diferencias entre Alergias e Intolerancias Alimentarias

5. Análisis y Gestión del Riesgo de Alérgenos

- Análisis y Gestión del Riesgo de Alérgenos



- Riesgo de Alérgenos
- Etapas del Análisis de Riesgos de Alérgenos
- Elementos Críticos para Análisis de Riesgos y Gestión de Riesgos
 - Personal y Formación
 - Formulaciones
 - Proveedores
 - Materias Primas
 - Instalaciones
 - Producción
 - Limpieza
 - Productos

6. Causas comunes de fallos en la gestión de alérgenos

- Guía de problemas potenciales
- Recepción de Materias Primas
- Transporte en Frío
- Transporte de comidas elaboradas listas para consumo
- Huevos
- Moluscos
- Producto envasado en envase etiquetado de forma incorrecta
- Producto intencionado en envase que está mal etiquetado
- Desajuste del producto con el envase
- Presencia involuntaria de alérgeno en producto

7. Etiquetado, Reglamentación y Legislación

- Introducción
- Principales cambios
- Etiquetado de alérgenos
- Artículos del reglamento
- Cantidad neta
- Fecha de congelación
- Recongelado
- Alimentos envasados
- Responsabilidades

8. Introducción al reglamento UE 1169/2011

- Objeto y ámbito de aplicación
- Información alimentaria facilitada al consumidor
- Principios y requisitos generales sobre información alimentaria y responsabilidad de las empresas
- Información alimentaria obligatoria
- Información nutricional

9. Información nutricional

- Información Nutricional
- Información Nutricional en el Campo Visual Principal
- Información en Cualquier Campo Visual
- Información nutricional en los artículos
- Información Nutricional Etiquetado
- Alimentos exentos de la información nutricional obligatoria
- Información nutricional obligatoria
- Información nutricional voluntaria
- Información Nutricional



- Calculo de del valor de la energía y nutrientes
- Cifras declaradas
- Expresión por 100g o por 100ml
- Posibles casos de expresión por porción.

10. Alergenos_10 Entrada en vigor y aplicación del Reglamento

- Introducción
- Fechas clave
- Principales cambios
- Procedimientos