

Alérgenos y etiquetado de alimentos

60 Horas

Objetivos:

- 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 requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.
- Etiquetar los alimentos correctamente atendiendo a la normativa vigente.
- Adquisición de conocimientos sobre el correcto etiquetado de los alimentos según la normativa vigente actual así como las perspectivas entorno a sus exigencias.
- Conocer y saber interpretar los requerimientos sobre etiquetado en productos específicos, como pueden ser los productos manipulados genéticamente o los alimentos irradiados.

- Saber qué es, como se utiliza y la influencia del etiquetado en torno al seguimiento de la trazabilidad.
- Conocer las exigencias e imposición del etiquetado nutricional y etiquetado sobre alérgenos e intolerancias alimentarias.

Contenidos:

MÓDULO 1: ALÉRGENOS

Tema 1: Reacciones adversas a los alimentos

Introducción y Alergias alimentarias.

Intolerancias alimentarias.

Prevención y protocolos ante las reacciones adversas a los alimentos.

Tema 2: Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Marco legal de referencia.

Reglamento (UE) nº1169/2011.

Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero. Presentación alimentaria, obligaciones y control de alérgenos.

Reglamento UE 2021/382

Tema 3: Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.

Gestión del riesgo.

Comunicación del riesgo.

Tema 4: Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

MÓDULO 2: ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Prólogo

Etiquetado

Introducción.

¿Qué es?

¿Cómo se utiliza?

¿Para qué sirve?

Etiquetado.

Más información - más seguridad.

Derecho a elegir.

Trazabilidad.

Resumen.

Normativa

Introducción.

Normativa vigente actual en Europa de etiquetado.

Perspectivas en la nueva normativa Europea de etiquetado de alimentos.

Resumen.

Casos particulares

Introducción.

Casos particulares: alimentos provenientes de organismos manipulados genéticamente, alimentos irradiados, etc.

Resumen.

Etiquetado y nutrición

Introducción.

Etiquetado y nutrición, ¿sabemos lo que comemos?

Resumen

Glosario