

Certificados de Profesionalidad Formación Oficial

ANTEQUERA FORMACIÓN

ALERGIAS ALIMENTARIAS

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.
- 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 europea 1169/2011.
- Aprender cómo hacer frente a la nueva normativa europea 1169/2011.
- Mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e intolerancias de origen alimentario.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Introducción al Reglamento: cambios importantes

2. Información obligatoria

- 2.1. Puntos Reglamento
- 2.2. Ejemplos prácticos
- 2.3. Etiquetas erróneas

3. Alergias e intolerancias

- 3.1. Como se desarrolla una alergia
- 3.2. Clasificación de las reacciones adversas frente a los alimentos: diferencias entre alergia e intolerancia
- 3.3. Gestión de alérgenos: contaminación y medidas preventivas

4. Información nutricional

- 4.1. Importancia
- 4.2. Sectores de la población con necesidades alimentarias concretas

5. Entrada en vigor y aplicación del Reglamento 1169/2011