

ONA10196 Alergias alimentarias (6 horas)

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:

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