

GUÍA DEL CURSO

Nombre del Curso:	ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
Departamento:	Alimentación
Área de Conocimiento:	Calidad
Idioma:	Español

PRESENTACIÓN

El Reglamento (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 Octubre de 2011 que será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, es un reglamento obligatorio y directamente aplicable en España y recoge, entre otras medidas: La obligatoriedad de los establecimientos de comidas (bares, restaurantes, comida para llevar, etc...) de informar a los consumidores sobre las sustancias alérgicas contenidas en los alimentos, que hasta ahora no tenían esta obligación.

La presencia no declarada de un alérgeno se considerará un peligro de intoxicación alimentaria y deriva en responsabilidades penales para el establecimiento. Así las empresas que no cumplan con las técnicas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria se enfrentan a sanciones que van desde los 5.000€ a los 600.000€.

El curso está orientado a cualquier empresa operadora dentro del sector alimentario, ofreciendo formación e información en este ámbito, tanto para empresarios como para los trabajadores.

OBJETIVOS

- Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alérgicos.
- Conocer la normativa vigente en alérgenos.
- Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos.
- Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria.

CONTENIDOS

Temario sujeto a modificaciones según criterio profesional:

- Gestión de Alérgenos en Hostelería.
- Reglamento (UE) 1169/2011.
- Plan de Gestión de Alérgenos.
- Anexo Reglamento (UE) 1169/2011.