

ETIQUETADO DE ALÉRGENOS

20 horas

Presentación

El alto nivel de exigencia legal en materia de protección de la salud de los consumidores y la necesidad al mismo tiempo de garantizar su derecho a la información, requiere de los operadores de la industria alimentaria y del sector de la hostelería el máximo esfuerzo y transparencia con el fin de garantizar que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos que van a consumir.

Como operadores en el sector de la alimentación, debemos estar en condiciones de ofrecer a los consumidores una base para que puedan elegir con conocimiento de causa los alimentos que consumen.

El sector de la hostelería y la restauración colectiva tiene una especial responsabilidad en esta materia pues, la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en platos preparados no envasados, elaborados para su venta directa al consumidor.

Además, las principales normas internacionales de certificación de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, tales como IFS y BRC, establecen en sus cláusulas la necesidad de que el personal esté formado en materia de gestión de alérgenos.

Así pues, la formación relativa a la gestión de alérgenos debe incluirse en los programas de formación continuada del personal, desde aquí y a través de esta acción formativa daremos cumplida cuenta a todos estos requerimientos.

Contenidos

Módulo 1. Introducción

- Alergias e intolerancias alimentarias
- Concepto y riesgos para la salud
- Principales alérgenos

Módulo 2. Los alérgenos en la industria alimentaria

- Gestión de alérgenos en la industria alimentaria
- Control de ingredientes y proveedores
- Formulación de los productos
- Formación y capacitación del personal
- Programa de Limpieza
- Control de proceso
- Reglamento (UE) 1169/2011
- Reglamento de Ejecución (UE) N° 828/2014

Módulo 3. Gestión de alérgenos en los Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria

- Requisitos sobre alérgenos en la norma IFS v6
- Requisitos sobre alérgenos en la norma BRCv7
- Requisitos sobre alérgenos en el esquema de certificación FSSC 22000

Módulo 4. Gestión de alérgenos en la hostelería

- Aplicación del R.D. 126/2015



Objetivos generales

- Aplicar la normativa vigente en materia de etiquetado e información al consumidor sobre los productos alimentarios que contengan alérgenos.
- Conocer los principales alérgenos en los que aplica su declaración y/o información al consumidor según establece la normativa vigente.
- Capacitar al alumno para la adecuada gestión de alérgenos y su aplicación en el correcto etiquetado de productos elaborados en la industria alimentaria.
- Conocer los requisitos sobre gestión de alérgenos en los principales Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (IFS, BRC, FSSC 22000)
- Capacitar al alumno para implantar un sistema adecuado de comunicación e información sobre la presencia de alérgenos en establecimientos de elaboración de platos preparados (hostelería y restauración colectiva)

