

Como ya sabéis **a partir del 14 de diciembre de 2014 entra en vigor el nuevo Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011**. A fin de aumentar la seguridad jurídica y garantizar un cumplimiento racional y coherente, conviene derogar las Directivas 90/496/CEE y 2000/13/CE, y sustituirlas por un único reglamento que garantice la seguridad tanto de los consumidores como de otras partes interesadas. Dicho Reglamento se aplicará a los operadores de empresas de la alimentación y en todas las fases de la cadena alimentaria, aplicándose así a todos los alimentos destinados al consumidor final.



Curso de adaptación a la Normativa (UE) nº 1169/2011. Alergias Alimentarias.

Según lo que establece la Normativa (UE) nº 1169/2011 en relación a la información alimentaria facilitada al consumidor, será obligatorio a partir del 14 de diciembre de 2014 que los establecimientos faciliten la información adecuada sobre los ingredientes de obligada declaración en todos los alimentos, envasados o no, incluidos aquellos servidos en bares, cafeterías y restaurantes, comedores, hospitales y los vendidos a granel.

Como requisito fundamental este reglamento **obliga a que toda información alimentaria esté disponible antes de que se realice la compra**, para así garantizar un alto nivel de formación de los consumidores en relación con la información alimentaria.

¿Qué aprendes en este curso?

Formas de prevención	Alérgenos alimenticios	Aspectos de etiquetado relacionados con alérgenos	Nueva normativa de etiquetado en los productos alimentarios
----------------------	------------------------	---	---

Alergias alimentarias	Intolerancias alimentarias	Etiquetado de alimentos	Tipos de alergias
Intoxicaciones Alimentarias	Eliminación de alérgenos en superficies	Limpieza de alérgenos en superficies	Síntomas de intoxicación
Reanimación cardiopulmonar	Contaminación cruzada	Nutrición alimentaria	Cuidados Alimentarios
Prevención en la alimentación	Recomendaciones frente a las alergias alimentarias	Diagnóstico frente a las alergias alimentarias	PRODUCTOS ALIMENTARIOS

ALERGIAS ALIMENTARIAS SEGÚN REGLAMENTO UE 1169/2011

Legislación aplicable y normativa de obligado cumplimiento
Alergias e intolerancias alimentarias

- Definiciones y conceptos básicos
 - Tipos de alergias e intoxicaciones alimentarias
 - Diagnóstico y recomendaciones frente a las alergias alimentarias
- Nutrición y alimentación

Tipos de alérgenos contemplados en la normativa
Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

- Selección de productos
 - Contaminación cruzada
 - Limpieza y eliminación de alérgenos en superficies
- Información alimentaria obligatoria
Primeros auxilios en caso de intoxicación alimentaria

- Síntomas de intoxicación
- Anafilaxia.
- Reanimación Cardio Pulmonar (RCP)

- **Hasta 600.000 Euros de multa por no informar de alimentos alérgicos.**