

COMUNICACIÓN Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- * Adquisición de conocimientos de la legislación aplicable sobre alérgenos de obligada declaración y comunicación al consumidor.
- * Concienciar a los/as alumnos/as que manipulan y transforman alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la presencia de alérgenos en los alimentos.
- * Conocer los aspectos clave en la gestión de alérgenos y las prácticas adecuadas de manipulación.
- * Saber identificar los principales grupos que causan alergias e intolerancias alimentarias así como las etiquetas de alérgenos en alimentos envasados.
- * Capacitar al profesional que está en contacto directo con el cliente para informar y comunicar acerca de la presencia en los alimentos de sustancias o productos que causen alergias e intolerancias.
- * Identificación y análisis de la contaminación cruzada y su riesgo.
- * Identificación y análisis de trazas de alérgenos, así como calibración del riesgo de su posible presencia.

CONTENIDOS

- Módulo 1.- Legislación aplicable sobre alérgenos de obligada declaración y comunicación al consumidor: El Reglamento Europeo 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Módulo 2.- El etiquetado de alérgenos en alimentos envasados, no envasados y de venta a distancia:
- Módulo 3.- Aspectos clave en la gestión de alérgenos y buenas prácticas de manipulación. Prevención de la contaminación cruzada: