

## 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:
  - \* Novedades del Reglamento IAC (Información Alimentaria al Consumidor).
  - \* Legibilidad de las etiquetas. Etiquetado voluntario adicional. Listado de alérgenos de obligada declaración.
  - \* Alergias e intolerancias alimentarias. Principales grupos de alimentos que causan alergias e intolerancias.
- Módulo 2.- El etiquetado de alérgenos en alimentos envasados, no envasados y de venta a distancia:
  - El etiquetado de los alimentos envasados. Análisis del etiquetado de productos envasados. Etiquetado voluntario adicional sobre alérgenos: información sobre el riesgo debido a la presencia de trazas.
  - \* La información sobre alérgenos en los alimentos de venta a distancia. La información sobre alérgenos en los alimentos no envasados. Claves de la comunicación de alérgenos en alimentos no envasados.
- Módulo 3.- Aspectos clave en la gestión de alérgenos y buenas prácticas de manipulación. Prevención de la contaminación cruzada:
  - \* Gestión del personal y de proveedores. Control de materias primas.
  - \* Formulación de productos. Planificación de la producción, instalaciones y equipos.
  - \* Programa de limpieza. Información al consumidor.