

Novedades sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (industria y hostelería), aplicación del REGLAMENTO (UE) 1169/2011 y Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

Con la publicación de la normativa anterior, todos los operadores alimentarios deben desarrollar una serie de medidas para cumplir la obligación de información al consumidor sobre alérgenos presentes en los alimentos. El artículo 55 establece como fecha límite de aplicación el 13/12/2014. Como consecuencia de la expiración de dicha fecha, todos los operadores alimentarios están obligados a cumplir la citada legislación.

PRODAFOR CONSULTORÍA imparte un curso GRATUITO en modalidad de TELEFORMACIÓN, mediante el que las empresas afectadas podrán implantar la legislación anterior, evitando posibles sanciones y garantizando toda la calidad y tranquilidad a sus clientes con respecto a los alimentos que se les ofrece.

CURSO ONLINE

INFORMACIÓN ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

CONTENIDOS:

1. Legislación alimentaria
 - a. Normativa. Introducción.
 - b. Legislación ámbito alimentario
 - c. Novedades Reglamentos
 - d. Resumen. Ejercicio

2. Etiquetado de los alimentos
 - a. Desarrollo del etiquetado
 - b. Conocimiento práctico de la legislación
 - c. Resumen. Ejercicio

3. Alergias e intolerancias
 - a. Definiciones y tipos
 - b. Alérgenos obligatorios. Identificación.

- c. Gestión de alérgenos
- d. Resumen. Ejercicio

4. Alérgenos y valor energético

- a. Conceptos básicos del valor energético
- b. Etiquetado nutricional
- c. Etiquetado de ingredientes que provocan reacciones adversas.
- d. Resumen. Ejercicio

5. Control de alérgenos en industria

- a. APPCC
- b. Personal
- c. Proveedores
- d. Materias primas y almacenamiento
- e. Fabricación
- f. Limpieza
- g. Resumen. Ejercicio

6. Control de alérgenos en hostelería

- a. Cocina y limpieza.
- b. Personal
- c. Cliente
- d. Información al consumidor
- e. Resumen. Ejercicio.

OBJETIVOS:

- Adquisición de conocimientos sobre la legislación aplicable al ámbito alimentario.
- Adquisición de conocimientos prácticos relativos al etiquetado de alimentos, identificación de alérgenos y etiquetado nutricional.
- Adquisición de conocimientos que permitan el desarrollo de las medidas exigidas en la normativa de aplicación: Reglamento (UE) 1169/2011 y Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

PROFESORADO:

Impartido por Licenciado en Ciencias y Tecnología de los alimentos, Master internacional en Auditoría de Seguridad Alimentaria.