

Reglamento (ue) 1169/2011 y real decreto 126/2015: etiquetado y alérgenos



Objetivos

- Analizar los principales cambios en el etiquetado de alimentos que supone la entrada en vigor del Reglamento 1169/2011 a partir del 13 de diciembre de 2014.
- Conocer en profundidad las novedades y los requisitos generales del etiquetado, concretamente las referentes a alérgenos.
- Comprender las exenciones y particularidades a las que se refiere el Reglamento 1169/2011.
- Conocer medidas preventivas y pautas para la correcta manipulación de alimentos que contienen alérgenos y evitar contaminaciones cruzadas.

Contenidos y estructura del curso

1 - Novedades ante la entrada en vigor el 13 de diciembre de 2014 del Reglamento 1169/2011. Legislación aplicable

- Novedades ante la entrada en vigor el 13 de diciembre de 2014 del Reglamento 1169/2011
- Introducción
- Reglamento (UE) nº 1169/2011
- Modificaciones sobre el Reglamento (UE) nº 1169/2011
- Reglamento Delegado (UE) nº 78/2014 de la Comisión de 22 de noviembre de 2013
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero
- Reglamento de ejecución (UE) nº 1337/2013, de 13 de diciembre
- Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento
- Reglamento (UE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios
- Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones
- Otras disposiciones nacionales para sectores concretos de alimentación
- Principales cambios promovidos por el Reglamento
- Alimentos no envasados
- Alimentos de venta a distancia (online)
- Información nutricional
- Alimentos transformados
- Elementos a declarar de forma obligatoria
- Información sobre el valor energético
- Ácidos Grasos Trans
- Valores de otros nutrientes
- Otras formas de expresión
- Exenciones
- Otros cambios introducidos por el Reglamento IAC
- Cambios en el etiquetado

- Mejora de la legibilidad de las etiquetas
- Etiquetado de origen
- Fecha de congelación y descongelación
- Fecha de caducidad y consumo preferente
- Otra información relevante
- Calendario de aplicación del Reglamento
- Hemos aprendido...
- Ejercicios
- Etiquetas alimentarias

2 - Requisitos generales del etiquetado de alimentos. Etiquetado de alérgenos

- Requisitos generales del etiquetado de alimentos. Etiquetado de alérgenos
- Introducción
- Disponibilidad y colocación de la información alimentaria obligatoria
- Etiquetado de alérgenos
- Listado de alérgenos de obligatoria declaración
- Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- Etiquetado de alérgenos en alimentos envasados
- Información Alimentaria Obligatoria que debe figurar en el etiquetado de los productos alimenticios envasados a) Denominación del alimento b) Lista de ingredientes c) Alérgenos d) Cantidad de determinados ingredientes e) Cantidad neta f) Duración mínima g) Condiciones especiales de conservación h) Identificación de la empresa i) Lugar de origen o procedencia del producto. j) Modo de empleo k) Grado alcohólico l) La información nutricional.
- Etiquetado de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- Artículo 21.1: Presentación del etiquetado de determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- Etiquetado voluntario adicional sobre alérgenos o "puede contener"
- Etiquetado de alérgenos en alimentos no envasados
- Norma relativa a la información alimentaria de los alimentos sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Ámbito de aplicación de la Norma
- Alimentos que se presenten sin envasar al consumidor final y colectividades y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador
- Requisitos de la información alimentaria obligatoria
- Otros medios de facilitar la información alimentaria
- Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad
- Requisitos de la información alimentaria obligatoria
- Alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia
- Disponibilidad de la información alimentaria obligatoria
- Responsabilidades y obligaciones de los operadores
- Otra información alimentaria voluntaria
- Requisitos aplicables
- Disponibilidad, colocación y presentación de la información alimentaria
- Disponibilidad y colocación
- Presentación
- Etiquetado específico de alimentos
- Hemos aprendido...
- Ejercicios
- Etiquetado de alérgenos
- Lo necesario para comenzar
- Pasos a seguir

3 - Tipos de alérgenos

- Tipos de alérgenos
- Introducción
- Sustancias que causan alergias e intolerancias
- Cereales con gluten
- Ejemplos de alimentos con gluten
- Huevos y productos a base de huevo
- Ejemplos de alimentos con huevo
- Lácteos
- Ejemplos de alimentos con lactosa
- Pescado
- Ejemplos de alimentos que pueden contener pescado
- Moluscos y productos a base de moluscos
- Ejemplos de alimentos que pueden contener moluscos
- Crustáceos y productos a base de crustáceos

- Ejemplos de alimentos que pueden contener crustáceos
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Ejemplos de alimentos que pueden contener cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Ejemplos de alimentos que pueden contener soja
- Frutos secos
- Ejemplos de alimentos que pueden contener frutos secos
- Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo
- Ejemplos de alimentos que pueden contener sésamo
- Apio y productos a base de apio
- Ejemplos de alimentos que pueden contener apio
- Mostaza y productos a base de mostaza
- Ejemplos de alimentos que pueden contener mostaza
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Ejemplos de alimentos que pueden contener altramuces
- Sulfitos y bisulfitos
- Ejemplos de alimentos que pueden contener sulfitos
- Hemos aprendido...
- Ejercicios
- Elaboración de un menú que contiene alérgenos
- Lo necesario para comenzar
- Pasos a seguir

4 - Alergias e intolerancias alimentarias

- Alergias e intolerancias alimentarias
- Introducción
- Definiciones y conceptos básicos
- Alergias alimentarias
- Alérgenos
- Intolerancia alimentaria
- Contaminante alimentario
- Tipos de alergias e intolerancias alimentarias
- Reacción Tóxica
- Reacción No Tóxica
- Alergia alimentaria.
- Intolerancia alimentaria.
- Mapa de alergias e intolerancias alimentarias
- Hemos aprendido...

5 - Manipulación de alimentos que contienen alérgenos

- Manipulación de alimentos que contienen alérgenos
- Introducción
- Contaminación cruzada
- Aspectos clave en la manipulación de alimentos que contienen alérgenos
- Materias primas: selección de productos

1. Elección del proveedor

2. Selección de productos de un proveedor

3. Recepción del producto

- Limpieza y eliminación de alérgenos en superficie
- Medidas de prevención generales
- Medidas de prevención específicas

1. Cereales que contengan gluten

- Medidas de prevención en su manipulación

2. Huevos y productos a base de huevo.

- Medidas de prevención en su manipulación

3. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)

- Medidas de prevención en su manipulación

4. Pescado y productos a base de pescado
 - Medidas de prevención en su manipulación
5. Moluscos y productos a base de moluscos
 - Medidas de prevención en su manipulación
6. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
 - Medidas de prevención en su manipulación
7. Cacahuets y productos a base de cacahuets
 - Medidas de prevención en su manipulación
8. Soja y productos a base de soja
 - Medidas de prevención en su manipulación
9. Frutos de cáscara
 - Medidas de prevención en su manipulación
10. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
 - Medidas de prevención en su manipulación
11. Apio y productos derivados
 - Medidas de prevención en su manipulación
12. Mostaza y productos derivados
 - Medidas de prevención en su manipulación
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
 - Medidas de prevención en su manipulación
14. Dióxido de azufre y sulfitos
 - Medidas de prevención en su manipulación
 - Hemos aprendido...
 - Ejercicios
 - Manipulación de alimentos que contienen alérgeno

6 - Gestión de los riesgos alérgicos por parte del sector de la alimentación

- Gestión de los riesgos alérgicos por parte del sector de la alimentación
 - Introducción
 - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
 - Conceptos
 - Ejemplos de Puntos Críticos de Control (PCC)
 - Principios básicos del APPCC
 - Etapas del Análisis de Riesgos APPCC de Alérgenos
1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones
 2. Determinar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado
 3. Evaluar cada posible problema identificado
 4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos
 5. Control de riesgos
 - Gestión de alérgenos en el sector de la restauración
 - Hemos aprendido...
 - Ejercicios
 - Cuadro de Gestión del Riesgo (APPCC)
 - Lo necesario para comenzar
 - Pasos a seguir
-

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

***En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!***

Blog de Critería

