



# Gestión Alérgenos en la Industria alimentaria y hostelería

## OBJETIVOS

- Entender la nueva normativa expuesta en el **reglamento EU 1169/2011** y la obligatoriedad de proporcionar al consumidor final toda la información sobre los alérgenos que puedan contener los alimentos.
- Conocer cómo gestionar y analizar los riesgos de alérgenos
- Sensibilizar a los alumnos en materia de las alergias e intolerancias alimentarias.
- Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas que no cumplan con la normativa.
- Mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e intolerancias de origen alimentario.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### 1. Introducción

- Personal
- Proveedores
- Materias Primas
- Equipo y Diseño de fábrica
- El Proceso de Producción y Controles de Fabricación
- Información al Consumidor
- Determinación de alérgenos en alimentos

### 2. Gestión del Riesgo de Alérgenos

- Gestión del Riesgo
- Materias primas
- Formulaciones
- Instalaciones, equipos y procesos
- Preparación de menús

### 3. Limpieza y validación

- Limpieza
- General
- Métodos de limpieza
- Operaciones de Limpieza
- Resumen

### 4. Alergias e Intolerancias alimentarias

- La alergia a alimentos
- Las intolerancias alimentarias
- Diferencias entre Alergias e Intolerancias Alimentarias

### 5. Análisis y Gestión del Riesgo de Alérgenos



- Análisis y Gestión del Riesgo de Alérgenos
- Riesgo de Alérgenos
- Etapas del Análisis de Riesgos de Alérgenos
- Elementos Críticos para Análisis de Riesgos y Gestión de Riesgos
  - Personal y Formación
  - Formulaciones
  - Proveedores
  - Materias Primas
  - Instalaciones
  - Producción
  - Limpieza
  - Productos

#### **6. Causas comunes de fallos en la gestión de alérgenos**

- Guía de problemas potenciales
- Recepción de Materias Primas
- Transporte en Frío
- Transporte de comidas elaboradas listas para consumo
- Huevos
- Moluscos
- Producto envasado en envase etiquetado de forma incorrecta
- Producto intencionado en envase que está mal etiquetado
- Desajuste del producto con el envase
- Presencia involuntaria de alérgeno en producto

#### **7. Etiquetado, Reglamentación y Legislación**

- Introducción
- Principales cambios
- Etiquetado de alérgenos
- Artículos del reglamento
- Cantidad neta
- Fecha de congelación
- Recongelado
- Alimentos envasados
- Responsabilidades

#### **8. Introducción al reglamento UE 1169/20111**

- Objeto y ámbito de aplicación
- Información alimentaria facilitada al consumidor
- Principios y requisitos generales sobre información alimentaria y responsabilidad de las empresas
- Información alimentaria obligatoria
- Información nutricional

#### **9. Información nutricional**

- Información Nutricional
- Información Nutricional en el Campo Visual Principal
- Información en Cualquier Campo Visual
- Información nutricional en los artículos
- Información Nutricional Etiquetado
- Alimentos exentos de la información nutricional obligatoria
- Información nutricional obligatoria
- Información nutricional voluntaria



- Información Nutricional
- Calculo de del valor de la energía y nutrientes
- Cifras declaradas
- Expresión por 100g o por 100ml
- Posibles casos de expresión por porción.

**10. Alergenos\_10 Entrada en vigor y aplicación del Reglamento**

- Introducción
- Fechas clave
- Principales cambios
- Procedimientos