

El curso cubre las necesidades formativas derivadas del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor, respecto a los alimentos que contengan ingredientes que causen alergias o intolerancias alimentarias, que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata.

Programa

- ★ Principales alérgenos
- ★ Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- ★ Ejemplos de alergias
- ★ Marco jurídico:
 - Alimentos envasados
 - Alimentos sin envasar
 - Alimentos con ingredientes obligatorios
 - Comercio directo a los establecimientos
- ★ Gestión de alérgenos en la industria alimentaria
- ★ Parámetros críticos en la gestión de alérgenos
 - Buenas prácticas de manipulación
 - Proveedores
 - Manipulación de materias primas
 - Diseño higiénico y limpieza
 - Fabricación
 - Reprocesado
 - Transporte
- ★ Información al consumidor y etiquetado



Formación para el empleo

El curso es necesario para el sector de la restauración (bares, hospitales, catering, restaurantes) y para todos los comercios que venden productos a granel (panadería, pastelería, charcutería, carnicería, pescadería, tienda de chucherías)

LOS 14 ALÉRGENOS QUE DEBERÁS INFORMAR CON LA NUEVA LEY



Para profesionales y técnicos del sector agroalimentario aplicado a la industria alimentaria, así como para aquellas personas interesadas en adquirir competencias necesarias para desempeñar funciones de desarrollo, implantación y mejora de mecanismos del control de esos alimentos dentro de la cadena de suministro de alimentos.

IMPARTIDO POR
María López Bernal

Lcda. Ciencias Ambientales
Técnico alimentario

Desarrollo previsto:
Noviembre - Abril
2 grupos
Lunes y miércoles
de 19:00 a 21:30 h
5 horas

Matrícula:
18,10 € (10,86 BONIFICADOS)

**SE EMITE CERTIFICADO
DE ASISTENCIA**



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE YECLA
CONCEJALÍA DE CULTURA

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

UNIVERSIDAD POPULAR

C/ SAN ANTONIO N. ° 45
TELF. 968.75.28.94

 @uppopularyecla
 Universidad Popular Yecla

www.yecla.es
universidad.popular@yecla.es



UNIVERSIDAD POPULAR



**GESTIÓN
DE ALÉRGENOS**

PROGRAMACIÓN INICIAL

CURSO 2017 -2018



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE YECLA
CONCEJALÍA DE CULTURA

