

## **CURSO: REGLAMENTO 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA AL CONSUMIDOR**

### **Dirigido a:**

- Destinado a aquellos profesionales interesados en la gestión de las alergias e intolerancias alimentarias y que deseen cumplir con la nueva normativa

### **Objetivos:**

- Conocer que es una alergia y una intolerancia alimentaria, así como los principales alimentos implicados
- Conocer y aplicar el reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Poder aplicar el reglamento a su sector
- Mejorar la competitividad de las empresas del sector a través de una formación de calidad a sus profesionales

### **Contenidos:**

#### **UNIDAD 1: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

1. Aspectos generales: definiciones, diferencias entre alergia e intolerancia. Factores determinantes. Importancia y repercusión.
2. Sintomatología
3. Tratamiento y prevención
4. Alérgenos ocultos

#### **UNIDAD 2: REGLAMENTO 1169/2011**

1. Aspectos generales: que consigue, objetivos y ámbito de aplicación
2. Menciones obligatorias
3. Cambios introducidos
4. Listado de alérgenos: Anexo II del reglamento, sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Características de cada uno de ellos

#### **UNIDAD 3: PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

1. Control de proveedores
2. Formación del personal
3. Buenas prácticas de manipulación
4. Como ofrecer esta información al consumidor

### **Duración:**

DISTANCIA: 30 horas distancia

### **Precio:**

DISTANCIA: 165€ (para cursos no bonificados).

Todos nuestros cursos pueden ser bonificados por la “Fundación Tripartita para la formación en el empleo”

*ENTREGA DE CERTIFICADO ACREDITATIVO AL FINALIZAR EL CURSO*

Para más información:  
NELSAN ALIMENTARIA S.L.  
C/ALEJANDRO GOICOCHEA 14 2ª PLANTA, 28823 COSLADA (MADRID)  
TL: 91.672.22.41  
Persona de contacto: Gema/Alma      email: [formacion@nelsanalimentaria.com](mailto:formacion@nelsanalimentaria.com)