

# ALERGIAS ALIMENTARIAS

REF: K075

## 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.
- 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 europea 1169/2011.
- Aprender cómo hacer frente a la nueva normativa europea 1169/2011.
- Mejorar las condiciones de seguridad e higiene alimentaria en relación con las alergias e intolerancias de origen alimentario.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

- 1. Introducción al Reglamento: cambios importantes**
- 2. Información obligatoria**
  - 2.1. Puntos Reglamento
  - 2.2. Ejemplos prácticos
  - 2.3. Etiquetas erróneas
- 3. Alergias e intolerancias**
  - 3.1. Como se desarrolla una alergia
  - 3.2. Clasificación de las reacciones adversas frente a los alimentos: diferencias entre alergia e intolerancia
  - 3.3. Gestión de alérgenos: contaminación y medidas preventivas
- 4. Información nutricional**
  - 4.1. Importancia
  - 4.2. Sectores de la población con necesidades alimentarias concretas
- 5. Entrada en vigor y aplicación del Reglamento 1169/2011**