

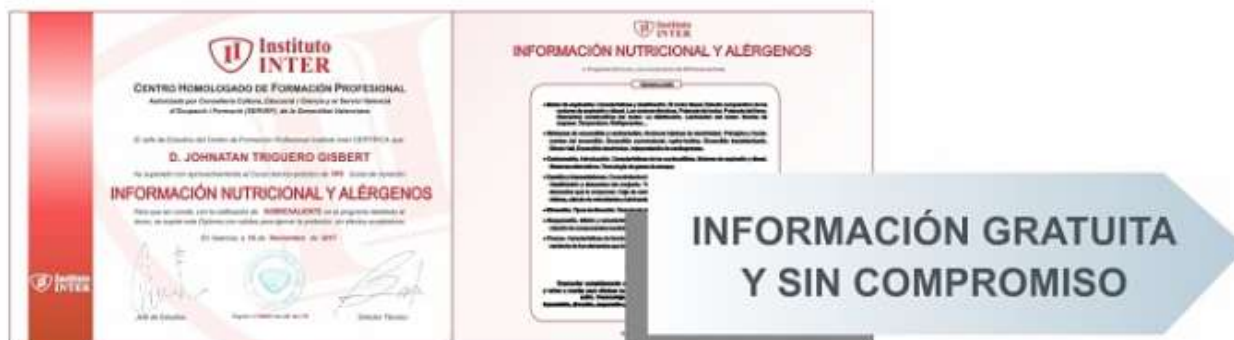
CURSO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y ALÉRGENOS

40 años Formando Profesionales en el Centro de Valencia

PRESENCIAL, SEMIPRESENCIAL Y ONLINE

- **Curso totalmente gratuito:** para trabajadores empleados y autónomos del sector Alimentario y Servicios, Subvencionado al 100 %.
- **Requisitos:** NO se requiere ninguna Titulación.
- **Duración:** 30 horas.
- **Clases:** depende de la modalidad seleccionada.
- **Dirigido a:** directores, gerentes, responsables y trabajadores en empresas donde se manipulan alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades y se comercializa con alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para la venta inmediata.

Con el Curso de INFORMACIÓN NUTRICIONAL se obtiene Diploma final con Validez Profesional



o Características y Objetivos

- Este curso cumple con lo exigido en el **Reglamento (UE) 1169/2011**, aplicable a **partir del 13 de Diciembre de 2014**, la cual modifica las disposiciones de etiquetado de los alimentos.
- Todo el personal de las empresas debe conocer esta formación. Resulta obligatoria para las empresas.
- Las empresas que no cumplan con las técnicas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria se enfrentan a **sanciones que van desde los 5.000 € a los 600.000 €**.
- Conocer las novedades legislativas en materia de etiquetado e información obligatoria al consumidor y alérgenos.

◦ TEMARIO

– Normativa aplicable:

- Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Novedades respecto a la normativa anterior.
- Nuevas definiciones.
- Periodo transitorio de aplicación de la nueva normativa.

– Características de la información en el etiquetado:

- Elementos a declarar de forma obligatoria.
- Alimentos exentos del etiquetado nutricional.
- Información alimentaria voluntaria.

– Alergias e intolerancias alimentarias:

- Definición de alergia e intolerancia alimenticia.
- Prevalencia de alergias alimentarias.
- Reacción alérgica.
- Causas más comunes de intolerancias alimentarias.
- Elaboración de cartas y fichas técnicas.

– Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos:

- El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
- Guías de aplicación del sistema de APPCC.
- Documentos Técnicos de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Visita el Canal Instituto **INTER** en You Tube



 **Instituto
INTER**
“Aprender Practicando”