



Acción Formativa

"ETIQUETADO Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA"

En Vigo, el 14 de diciembre

de 8:00 a 15:00 horas

VIGO. Hotel Coia
c/ Sanxenxo, 1 - 36209 Vigo



FECHA TOPE DE INSCRIPCIÓN

07/12/2016



Grupo P&A - Tel. (+34) 902 207 792 - info@grupo-pya.com

INTRODUCCIÓN

Las industrias alimentarias, asumen cada día, la dificultad de satisfacer a sus clientes que presentan requerimientos nutritivos específicos, ya sea por razones sanitarias, culturales, religiosas o de compromiso personal.

Las personas alérgicas o intolerantes a alimentos expresan desconfianza e inseguridad a la hora de la compra ya que creen que la industria alimentaria no toma las precauciones adecuadas.

Además de seguir apostando por la seguridad alimentaria, los legisladores europeos han querido, con la aprobación del Reglamento -UE- nº 1169/2011, igualar en derechos a las personas alérgicas e intolerantes, al resto. Dicho reglamento se ha refrendado con la publicación del Real Decreto 126/2015.

Mediante la nueva reglamentación se pretende facilitar la información de todos los alimentos con alérgenos para que cualquier ciudadano sepa qué puede comprar o no comprar, en igualdad de condiciones que otro. Se trata así de garantizar la ausencia de alérgenos en los productos alimentarios para que se puedan consumir sin riesgo.

Desde diciembre de 2014 es obligatorio que el consumidor tenga acceso a la información sobre los ingredientes de obligada declaración en TODOS los alimentos, envasados o no, incluidos los puestos a su disposición en bares y restaurantes, comedores escolares u hospitales, y los vendidos a granel.

El gran cambio que incluye el Reglamento -UE- nº 1169/2011 respecto a otras reglamentaciones anteriores, lo tenemos en la responsabilidad directa que se le otorga a la empresa sobre la información alimentaria relativa a los alérgenos, que se debe facilitar al consumidor.

La industria alimentaria debe asegurar que todos los productos con alérgenos estén identificados, debidamente segregados del resto y garantizar la no existencia de contaminación cruzada.

En todo caso debe informar fielmente de todos los alérgenos que contienen sus productos en la etiqueta incluida la presencia de trazas

Para poder garantizar dicha exactitud y rigor, cada industria deberá elaborar su propio plan de gestión de alérgenos incluido en su APPCC abarcando varios puntos como son: Proveedores, Elaboración, Formación, Limpieza □ □

OBJETIVOS

- Sensibilizar a los asistentes hacia la problemática de las alergias e intolerancias alimentarias desde una perspectiva práctica.
- Conocer los riesgos, obligaciones y sanciones a los que se enfrentan las empresas del sector que no cumplan con la normativa europea 1169/2011.
- Identificar los alérgenos enumerados en el Reglamento 1169/2011.
- Almacenar, manipular y fabricar un alimento evitando su contaminación accidental por alérgenos
- Establecer las bases para desarrollar un plan de gestión de alérgenos.
- Conocer las novedades de la nueva ley de etiquetado
- Dominar tanto la información obligatoria como voluntaria del etiquetado

CONTENIDOS

- Introducción
 - Situación actual
 - Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015
- Alérgenos alimentarios
 - Qué es una alergia alimentaria
 - Clasificación y descripción de los diferentes tipos de alergias alimentarias
 - Lista de alérgenos
 - Descripción de los alérgenos
 - Algunos términos que indican la presencia de alérgenos
- Plan de gestión de alérgenos
 - Introducción.
- Etapas del plan de gestión de alérgenos
 - Proveedores - Materias primas e ingredientes
 - Buenas prácticas de fabricación:
 - Almacenamiento materias primas e ingredientes
 - Elaboración
 - Almacenamiento producto final
 - Limpieza
 - Formación
 - Trazabilidad

CONSULTORES

J. Enrique López Miranda

- Licenciado en Veterinaria. Especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los alimentos por la Universidad de León.
- Máster en Dietética y Nutrición. Departamento de Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León.
- Ha impartido, para multitud de empresas y asociaciones empresariales del sector alimentario, seminarios sobre Sistemas de Calidad; A.P.P.CC; Alérgenos; Normas de etiquetado; Normas higiénico sanitarias, etc.
- Ha sido ponente de cursos de Extensión Universitaria de la Facultad de Veterinaria de León y de la Facultad de Industrias Agrarias de Ponferrada.
- Es consultor asociado a GRUPO P&A.

DURACIÓN

7 horas

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

ETIQUETADO Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Nombre y apellidos:	_____
Empresa:	_____
Email:	_____
Domicilio de empresa:	_____
Teléfono:	_____
Cargo:	_____
País:	_____
Provincia:	_____
Ciudad:	_____
Persona de contacto:	_____
Comentarios:	<div style="border: 1px solid black; height: 80px; width: 100%;"></div>

Condiciones económicas: Se emitirá una factura en el momento de la inscripción a la acción formativa, con vencimiento a 30 días a partir de la fecha de emisión. Medio de pago: talón o transferencia bancaria . La impartición de la acción formativa estará supeditada a la inscripción de un número mínimo de 8 participantes.

Política de cancelación:

- Con 7 o más días de antelación , sin coste.
- Con menos de 7 días de antelación se facturará el 50% del importe total.
- No asistencia sin confirmar: 100%

Búscanos en...

