

ALERGIAS ALIMENTARIAS SEGÚN REGLAMENTO UE 1169/2011

CONTENIDO

1. Legislación aplicable y normativa de obligado cumplimiento

2. Alergias e intolerancias alimentarias

- 2.1. Definiciones y conceptos básicos
- 2.2. Tipos de alergias e intoxicaciones alimentarias
- 2.3. Diagnóstico y recomendaciones frente a las alergias alimentarias

3. Nutrición y alimentación

- 3.1. Alimentos y pirámide nutricional
- 3.2. Necesidades alimentarias

4. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

5. Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias

- 5.1. Selección de productos
- 5.2. Contaminación cruzada
 - 5.2.1. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
 - 5.2.2. Alimentos: conservación y almacenamiento.
- 5.3. Limpieza y eliminación de alérgenos en superficies

6. Información alimentaria obligatoria

- 6.1. Información alimentaria voluntaria (*Capítulo V del Reglamento UE 1169/2011*)
- 6.2. Legibilidad del etiquetado

7. Primeros auxilios en caso de intoxicación alimentaria

- 7.1. Síntomas de intoxicación
- 7.2. Anafilaxia
- 7.3. Reanimación Cardio Pulmonar (*RCP*)

8. Preguntas frecuentes sobre Reglamento UE 1169/2011

Anexo 1: Ejemplos de etiquetado

Anexo 2: Reglamento UE 1169/2011

Anexo 3: Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero

Anexo 4: Resumen información etiquetado

Anexo 5: Información nutricional

PRUEBA DE EVALUACIÓN
