

# INFORMACIÓN Y ETIQUETADO NUTRICIONAL EN RELACIÓN AL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

## ÍNDICE

### TEMA 1: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1.1 ¿Qué son las alergias y las intolerancias alimentarias? Mecanismo de los procesos que desarrollan en el organismo.

1.2 Principales alérgenos, alergias alimentarias y principales intolerancias alimentarias

Resumen

### TEMA 2: NORMAS DE ETIQUETADO EN RELACIÓN A LOS ALÉRGENOS

2.1 Introducción al etiquetado de productos. Relación en materia de alérgenos

2.2 Métodos de envasado

2.3 Sistemas de etiquetado

2.4 Normativa vigente en relación al etiquetado: Reglamento (EU) 1169/2011

Resumen

### TEMA 3: GESTIÓN DE LOS RIESGOS POTENCIALES DE LOS ALIMENTOS ALÉRGENOS

3.1 Introducción a la gestión de riesgos

3.2 Gestión de riesgos alérgicos

3.2.1 Gestión del personal

3.2.2 Gestión de los proveedores y las materias primas

3.2.3 Gestión de las formulaciones

3.2.4 Gestión de instalaciones y equipo

3.2.5 Gestión de producción y fabricación

3.2.6 Documentación y registro del riesgo

Resumen

### TEMA 4: CONTROL DE ALÉRGENOS

4.1 Protocolo de actuación frente a la aparición de un alérgeno en nuestra cadena de fabricación

4.2 ¿Cómo evitar la contaminación cruzada?

Resumen

Anexo I: Reglamento (EU) 1169/2011