

## REGLAMENTO (UE) 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015: ETIQUETADO Y ALÉRGENOS



	<b>ONLINE</b>		
	<b>Duración:</b> 20 H	<b>Horas presenciales:</b> 0 H	<b>Horas online:</b> 20 H
	<b>Familia:</b> SANIDAD <b>Área:</b> GENERAL PRL		
	<p><b>Objetivos:</b> En base a las novedades introducidas por el Reglamento 1169/2011 sobre la Información Alimentaria facilitada al Consumidor, en vigor desde diciembre de 2014, es importante que tanto las industrias alimentarias como el sector de la hostelería y restauración conozcan y se adapten a los principales cambios derivados de la legislación. El etiquetado de cualquier producto comercializado en la UE informará perfectamente al consumidor de acuerdo con las obligaciones derivadas de la legislación actual, principalmente sobre el etiquetado de productos alimenticios y la información sobre alérgenos presentes en los productos suministrados, afectando a aspectos tales como el tamaño de letras, información nutricional, ingredientes, procedencia de materias primas, etc.</p>		
	<p><b>Contenidos:</b> Novedades ante la entrada en vigor el 13 de diciembre de 2014 del Reglamento 1169/2011. Legislación aplicable Requisitos generales del etiquetado de alimentos. Etiquetado de alérgenos Tipos de alérgenos Alergias e intolerancias alimentarias Manipulación de alimentos que contienen alérgenos Gestión de los riesgos alérgicos por parte del sector de la alimentación</p>		