

Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015

Duración: 25 horas.

Modalidad: online

Objetivos: Con la actual normativa europea, se hace obligatorio a todo establecimiento que elabore alimentos, a informar al consumidor a través de etiquetado, cartas y menús de productos causantes de alergias utilizados para su elaboración. En este curso te enseñaremos a conocer los productos considerados alérgenos y como informar a consumidor cumpliendo con lo establecido en la normativa vigente.

Contenidos

- **1. Normativa legal**

- Introducción y Reglamento U.E. 1169/2011
- Manual de la unidad 1
- Anexo normativo
- Evaluación unidad 1

- **2. Alergias e intolerancias alimentarias**

- Manual de la unidad 2
- Evaluación unidad 2

- **3. Información, etiquetado y publicidad**

- Manual de la unidad 3
- Evaluación unidad 3

- **4. Los 14 alérgenos de obligado etiquetado**

- ¿Porqué de obligada declaración?
- Alimentos que contienen Gluten
- Huevos y derivados

- Pescado
- Alimentos que contienen cacahuetes
- La Soja
- La leche y sus derivados
- Los frutos con cáscara y sus derivados
- El Apio
- La mostaza y sus derivados
- El Sésamo
- Los Sulfitos
- Los Altramuces
- Moluscos
- Evaluación unidad 4
- **5. Sistema de control y documentación**
 - Procedimientos de control y seguridad
 - La responsabilidad de los cocineros y camareros
 - Idiomas de publicación de la información alimentaria
 - Evaluación unidad 5
 - Introducción unidad 1
- **6. Caso Práctico**
 - Un caso práctico