

# 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 cacahuets
- 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