Educate
formación e-learning

C/ Dátiles, nº 16
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga)
Tlf: 952 417 000 / Fax: 952 414 745

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

C/ Dátiles, nº 16
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga)
Tlf: 952 417 000 / Fax: 952 414 745

- 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