

## Alergias Alimentarias. Adaptación a la Normativa (UE) Nº1169/2011



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 20 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Sensibilizar a los asistentes hacia la problemática de las alergias e intolerancias alimentarias desde una perspectiva práctica, aplicada al sector de la hostelería y restauración, así como a establecimientos que suministren alimentos.

Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas del sector citado que no cumplan con la normativa europea 1169/2011

Aprender cómo hacer frente a la nueva normativa europea 1169/2011 incluyendo las obligaciones establecidas dentro del plan de autocontrol de la empresa

### CONTENIDOS

Módulo I. Reglamentación Etiquetado Alimentos  
Normativa etiquetado  
Normativa alérgenos

Módulo II. Alergias Alimentarias e Intolerancias Alimentarias, Alimentos Implicados  
Alergias alimentarias: definición, causas, alimentos implicados  
Intolerancias alimentarias: definición, causas, alimentos implicado

Módulo III. Legislación Respecto a Alérgenos en Alimentos y su Aplicación al Sector de Hostelería  
Cómo afecta al local de hostelería/ comedores colectivos  
Cómo se debe informar al cliente  
A quiénes afectan los alérgenos  
Sanciones si no se informa debidamente  
Adecuación y actualización de las normas de etiquetado alimentario: 1169/2011

Módulo IV. Trazabilidad de Alérgenos  
Limpieza  
Control de alérgenos en el establecimiento  
Inclusión de los mismos en el sistema de autocontrol de la empresa, protocolos de actuación respecto a los mismos

Módulo V. Elaboración de Alimentos Libres de Alérgenos  
Manipulación durante la elaboración  
Identificación de alimentos libres de alérgenos  
Comunicación de incidencias