

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