



Adaptación A La Normativa Obligatoria 1169/2011. Alergias Alimentarias

Sku: CURUCAMONL1028

Horas: 45

OBJETIVOS

- Sensibilizar hacia la problemática de las alergias e intolerancias alimentarias desde una perspectiva práctica, 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.

OBSERVACIONES

HORAS: 45.H SKU: CURUSJONL0164

CONTENIDOS

Módulo I: Reglamentación. Etiquetado de los alimentos

Módulo II: Alergias alimentarias e intolerancias alimentarias, alimentos implicados

Módulo III: Legislación respecto a alérgenos en alimentos y su aplicación al sector de hostelería

Módulo IV: Trazabilidad de alérgenos

Módulo V: Elaboración de alimentos libres de alérgenos

Módulo VI: Anexo