



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

GESTION DE ALERGENOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

Adquirir los conocimientos y habilidades relacionados con el uso y manipulación de alimentos alérgenos en el lugar de trabajo, así como las normativas vigentes en esta materia.

Contenidos:

- UD1. Alergias e intolerancias alimenticias. Adaptación a la normativa UE 1169/2011
- UD2. Reacciones adversas de los alimentos
- UD3. Alimentación y nutrición
- UD4. Control e higiene de los alimentos
- UD5. Etiquetado de productos alimenticios
- UD6. Responsabilidades y sanciones
- UD 7. Real decreto 126/2015