



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



ALERGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Sector: HOSTELERIA

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

Modalidad: ONLINE

Duración: 30.00 horas

Objetivos:

Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.

Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

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