

## Curso: Elaboracion y manipulaci3n de menús adaptados a las distintas alergias alimentarias

**Familia Profesional:** Industria alimentaria

**Acreditaci3n:** Formaci3n reconocida a trav3s de v3as no formales

**Modalidad:** On-line (teleformaci3n)

**Duraci3n:** 25 horas

### Objetivos:

Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) n3 1169/2011, sobre la informaci3n alimentaria facilitada al consumidor, los establecimientos alimentarios deben adaptarse a la nueva normativa. Uno de los nuevos requisitos incorporados es la novedad de que los menús de los restaurantes indiquen el contenido en al3rgenos de todos sus platos, as3 como de otros establecimientos que vendan alimentos a granel (panader3as, supermercados,...)

El objetivo del curso es informar al asistente sobre las alergias e intolerancias alimentarias, que son y que las diferencia, cu3les son las m3s comunes e importantes que afectan a la sociedad actual y como adaptar nuestro negocio para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos alerg3nicos y no alerg3nicos realizando un estudio de prevenci3n de riesgos.

Otro punto importante a tratar durante la formaci3n es el estudio de la informaci3n que debemos facilitar al consumidor en materia de sustancias alerg3nicas seg3n la legislaci3n vigente; as3 como las sanciones que puede recaer sobre el operador econ3mico por el incumplimiento de la misma las empresas que no cumplan en materia de t3cnicas de autocontrol marcadas en esta normativa europea se enfrentan a sanciones que van desde los 5.000€ a los 600.000 (ley 17/2011).

### Contenidos:

#### UD1. Contexto Normativo

- 1.1 Objeto de aplicaci3n
- 1.2 3mbito de aplicaci3n

#### UD2. Hipersensibilidad a los alimentos

- 2.1 Alergias alimentarias.
- 2.2 Intolerancias alimentarias.
- 2.3 Enfermedad celiaca.

#### UD3. Tratamiento alergias / intolerancias

#### UD4. Al3rgenos alimentarios: principales alimentos responsables

#### UD5. Aspectos reglamentarios

- 5.1 Legislaci3n sobre etiquetado con implicaciones en la salud de personas con alergia alimentarias.
- 5.2 Legislaci3n sobre medidas de control a implantar por las empresas para garantizar la seguridad de los alimentos en lo que se refiere a alergias e intolerancias.

#### UD6. Elaboraci3n de menús adaptados a las diferentes alergias alimentarias.