

Curso: Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias alimentarias

Familia Profesional: Industria alimentaria

Acreditación: Formación reconocida a través de vías no formales

Modalidad: On-line (teleformación)

Duración: 25 horas

Objetivos:

Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información 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 alérgenos de todos sus platos, así como de otros establecimientos que vendan alimentos a granel (panaderías, supermercados,...)

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

Otro punto importante a tratar durante la formación es el estudio de la información que debemos facilitar al consumidor en materia de sustancias alérgicas según la legislación vigente; así como las sanciones que puede recaer sobre el operador económico por el incumplimiento de la misma las empresas que no cumplan en materia de técnicas 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 aplicación

1.2 Ámbito de aplicación

UD2. Hipersensibilidad a los alimentos

2.1 Alergias alimentarias.

2.2 Intolerancias alimentarias.

2.3 Enfermedad celiaca.

UD3. Tratamiento alergias / intolerancias

UD4. Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables

UD5. Aspectos reglamentarios

5.1 Legislación sobre etiquetado con implicaciones en la salud de personas con alergia alimentarias.

5.2 Legislación 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. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias alimentarias.