

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Alergias Alimentarias

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

Reconocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias. Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos. Aprender cómo debemos enfrentarnos al Reglamento Europeo 1169/2011. Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas del sector que no cumplan con dicha normativa.

Contenido

Tema 1: Alergias e Intolerancias Alimentarias

Tema 2: Reacciones Adversas de los Alimentos

Tema 3: Alimentación y Nutrición

Tema 4: Control e Higiene de los Alimentos

Tema 5: Etiquetado de Productos Alimenticios

Tema 6: Responsabilidades y Sanciones