







GEA
gestión de la
educación autónoma

GRUPO mhc
■ medio ambiente ■ higiene ■ calidad alimentaria

Gestión de alérgenos alimentarios, etiquetado e información al consumidor

-  **Duración:** 8 horas
-  **Modalidad:** Presencial
-  **Área:** Higiene alimentaria
-  **Matrícula:** contacto@mundogea.com



Contenidos

MODULO.1: LEGISLACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA.

MÓDULO.2: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS.

MÓDULO.3: ALERGIAS ALIMENTARIAS.

Objetivos

- Entender la diferencia entre alergias alimentarias e intolerancias alimentarias y la posible consecuencia de su presencia accidental o no declarada en los productos.
- Conocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias
- Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos
- Aprender a realizar una gestión adecuada de alérgenos en el establecimiento
- Incorporar buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a personas con alergias / intolerancias.
- Manejar el Reglamento CE 1169/2011, resto de normativa marco, obligaciones y sanciones a las que se enfrentan los establecimientos.