FICHA DEL CURSO

Curso de Reglamento (UE) 1169/2011 y Real Decreto 126/2015: etiquetado y alérgenos

Curso especializado en el Reglamento (UE) 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015 para aplicar correctamente la normativa de etiquetado alimentario e información sobre alérgenos, garantizando el cumplimiento legal y la seguridad del consumidor.

DURACIÓN
20 horas

MODALIDAD
100% online y acceso inmediato

DIPLOMA
Titulación Propia de Agroingenia, diseñada por Ingenieros Agrónomos



Presentación

¡Especialízate en etiquetado alimentario y gestión de alérgenos conforme a la normativa vigente!

El correcto etiquetado de los alimentos es una obligación legal y una garantía de transparencia para el consumidor. El cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 y del Real Decreto 126/2015 resulta imprescindible para cualquier empresa del sector alimentario que desee operar con seguridad jurídica y evitar sanciones.

Con el Curso especializado en el Reglamento (UE) 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015: etiquetado y alérgenos, adquirirás los conocimientos necesarios para interpretar correctamente la normativa sobre información alimentaria al consumidor, declaración obligatoria de alérgenos, composición, denominaciones de venta, listado de ingredientes y presentación de etiquetas.

Durante la formación abordarás aspectos clave como:

Requisitos obligatorios del etiquetado alimentario.

Identificación y declaración correcta de alérgenos.

Información nutricional y presentación de productos.

Responsabilidades legales del operador alimentario.

Al finalizar, estarás capacitado para revisar, diseñar o validar etiquetas alimentarias conforme a la normativa europea y nacional, garantizando el cumplimiento legal y la protección del consumidor.

Una formación imprescindible para profesionales de la industria alimentaria que deseen reforzar su seguridad jurídica, calidad y reputación empresarial.

Esta acción formativa es 100% bonificable a través de la FUNDAE para personas trabajadoras por cuenta ajena, ya que somos entidad organizadora e impartidora ante la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo con el expediente 9900029296.

El Curso de Reglamento (UE) 1169/2011 y Real Decreto 126/2015: etiquetado y alérgenos es una titulación propia de Agroingenia Academia, diseñada por Ingenieros Agrónomos, e impartida por un centro inscrito en el Registro de Entidades de Formación Profesional para el Empleo (código 8000002435).

Qué aprenderás

Al finalizar este Curso de Reglamento (UE) 1169/2011 y Real Decreto 126/2015: etiquetado y alérgenos:

- **Interpretar correctamente la normativa de etiquetado alimentario.** Analizar los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) 1169/2011 y en el Real Decreto 126/2015 sobre información alimentaria al consumidor
- **Identificar y declarar alérgenos obligatorios.** Aplicar correctamente la normativa sobre sustancias que causan alergias o intolerancias, garantizando una información clara y visible en el etiquetado
- **Elaborar y revisar la información nutricional.** Comprender el formato, contenido y presentación obligatoria de la tabla nutricional conforme a la legislación vigente
- **Redactar correctamente la lista de ingredientes y denominación de venta.** Determinar la información obligatoria, el orden de los ingredientes y las menciones específicas exigidas por la normativa
- **Garantizar el cumplimiento legal y evitar sanciones.** Identificar responsabilidades del operador alimentario y aplicar criterios técnicos para asegurar la conformidad normativa en productos envasados y no envasados

Objetivos del curso

- **Comprender el marco legal del etiquetado alimentario.** Interpretar correctamente las obligaciones establecidas en el Reglamento (UE) 1169/2011 y en el Real Decreto 126/2015 en materia de información

alimentaria al consumidor

- **Aplicar los requisitos obligatorios en el etiquetado de alimentos.** Identificar y redactar adecuadamente denominación de venta, lista de ingredientes, información nutricional y demás menciones obligatorias
- **Gestionar correctamente la declaración de alérgenos.** Garantizar la correcta identificación y comunicación de sustancias que causan alergias o intolerancias, minimizando riesgos para el consumidor
- **Supervisar y validar etiquetas conforme a la normativa vigente.** Revisar productos alimentarios para asegurar su conformidad legal y evitar incidencias o sanciones administrativas
- **Fortalecer la seguridad jurídica y la calidad empresarial.** Integrar el cumplimiento normativo como herramienta estratégica para mejorar la confianza del consumidor y la competitividad de la empresa

Contenidos del curso

Esta acción formativa tiene las siguientes características:

MÓDULO 1: REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.

1.1.Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población. 1.2.Alergias alimentarias. 1.3.Intolerancias alimentarias. 1.4.Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias. 1.5.Prevención de las reacciones adversas a los alimentos. 1.6.Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

MÓDULO 2: INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA EN LOS ALIMENTOS DE SUSTANCIAS SUSCEPTIBLES DE CAUSAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS.

2.1.Marco legal de referencia. 2.2.Reglamento (UE) nº1169/2011. 2.3.Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

MÓDULO 3: GESTIÓN DEL RIESGO DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS NO ENVASADOS.

3.1.Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación. 3.2.Análisis del riesgo. 3.3.Gestión del riesgo. 3.4.Comunicación del riesgo.

MÓDULO 4: BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NO ENVASADOS.

4.1.Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

A quién va dirigido

Este curso de Reglamento (UE) 1169/2011 y Real Decreto 126/2015: etiquetado y alérgenos va dirigido a:

- Profesionales de la industria alimentaria

Personal de producción, calidad y responsables técnicos que necesiten aplicar correctamente la normativa de etiquetado en productos alimentarios.

- Responsables de calidad y seguridad alimentaria

Técnicos encargados de supervisar etiquetas, validar información nutricional y garantizar el cumplimiento legal.

- Empresas de elaboración, envasado y distribución

Operadores alimentarios que deban asegurar la correcta información al consumidor en productos envasados o no envasados.

- Consultores y asesores en normativa alimentaria

Profesionales que prestan servicios de asesoramiento en cumplimiento legal y gestión de alérgenos.

- Estudiantes y titulados en áreas agroalimentarias

Personas que deseen especializarse en etiquetado alimentario y gestión de alérgenos como competencia clave dentro del sector.

Salidas laborales

Esta formación te abre oportunidades reales dentro de tu sector:

Técnico/a de etiquetado alimentario

Elaboración, revisión y validación de etiquetas conforme a la normativa vigente sobre información al consumidor.

Responsable de calidad y seguridad alimentaria

Supervisión del cumplimiento legal en materia de declaración de alérgenos, información nutricional y trazabilidad documental.

Auditor/a interno de cumplimiento normativo

Verificación de etiquetas y procesos documentales para garantizar la conformidad con la legislación europea y nacional.

Asesor/a en normativa alimentaria

Consultoría especializada para empresas de elaboración, envasado y distribución en materia de etiquetado y gestión de alérgenos.

Técnico/a en departamentos regulatorios

Gestión de documentación técnica y adaptación de productos a los requisitos legales para su comercialización en el mercado.

Matrícula, precio actualizado y fechas

Consulta el curso y matricúlate en la web, o escríbenos por WhatsApp al (+34) 623 067 402.

https://academia.agroingeniacanarias.com/producto/curso-reglamento-ue-1169-2011-y-real-decreto-126-2015-etiquetado-y-alergenos/

ACREDITACIONES DE AGROINGENIA ACADEMIA