

A kitchen counter with various ingredients and tools. On the left, a wooden cutting board holds a red onion and two garlic bulbs. Next to it is a glass measuring cup filled with water. In the center, a white bowl contains a piece of raw chicken breast. To the right of the chicken is a small white ramekin filled with yellow oil. Further right, a stainless steel bowl contains a mixture of spices. In the foreground, a pair of metal tongs and a metal spoon are laid out. On the right side of the counter, there are two whole carrots, three cherry tomatoes, and a bunch of fresh green herbs. The background shows a white kitchen cabinet.

Food Allergens – Training Course 20 hs

Alérgenos Alimentarios - Curso de Formación 20 hs

Course Objectives

The main objective of this course is to provide learners with the essential knowledge required to identify and safely manage food allergens in food-related workplaces in Spain. Participants will learn to distinguish between food allergies and intolerances, recognise the 14 allergens that must be declared under European legislation, and understand the main Spanish and EU legal requirements concerning allergen information.

By the end of the course, learners will be able to apply appropriate practices to prevent allergen cross-contact during storage, preparation, cooking and service; provide clear and accurate allergen information to customers; communicate effectively between kitchen and service staff; and understand the basic procedures to follow when an allergic reaction occurs. The course is designed to promote safe food handling practices and compliance with the allergen information requirements applicable to food businesses in Spain.

Module 1. Introduction to Food Allergens

- 1 Food allergies and food intolerances.**
- 2 What is a food allergen?**
- 3 Allergic reactions and their main symptoms.**
- 4 The importance of allergen management in food businesses.**
- 5 Responsibilities of food handlers.**

Module 2. The 14 Allergens and Spanish/EU Legislation

- 1 The 14 allergens subject to mandatory declaration.**
- 2 Identification of allergens in foods and ingredients.**
- 3 Regulation (EU) No 1169/2011 on food information to consumers.**
- 4 Spanish legislation applicable to food allergen information.**
- 5 Allergen information for packaged and non-prepacked foods.**
- 6 Responsibilities of food businesses.**

Module 3. Allergen Management and Cross-Contact Prevention

- 1 Allergen identification in the workplace.**
- 2 Storage and separation of ingredients.**
- 3 Preparation, cooking and serving of food.**
- 4 Prevention of allergen cross-contact.**
- 5 Cleaning of equipment, utensils and work surfaces.**
- 6 Personal hygiene and good handling practices.**

Module 4. Allergen Information and Safe Customer Service

- 1 How to provide accurate allergen information.**
- 2 Menus, labels, signs and allergen charts.**
- 3 Communication between kitchen and service staff.**
- 4 Responding to customer questions about allergens.**
- 5 Procedures when allergen information is uncertain.**
- 6 Basic action in the event of an allergic reaction.**

Annexes

1

Annex A. The 14 Mandatory Allergens: Quick Reference Guide.

2

Annex B. Basic Allergen Management Checklist.

3

Annex C. Example Allergen Information Chart.

4

Annex D. Key Spanish and European Legislation.

5

Annex E. Useful Official Resources and Websites.

Alérgenos Alimentarios – Curso de Formación 20 hs

Módulo 1. Introducción a los alérgenos alimentarios

- 1 Alergias e intolerancias alimentarias.**
- 2 ¿Qué es un alérgeno alimentario?**
- 3 Reacciones alérgicas y sus principales síntomas.**
- 4 Importancia de la gestión de alérgenos en los establecimientos alimentarios.**
- 5 Responsabilidades de los manipuladores de alimentos.**

Módulo 2. Los 14 alérgenos y la normativa española y europea

- 1 Los 14 alérgenos de declaración obligatoria.**
- 2 Identificación de alérgenos en alimentos e ingredientes.**
- 3 Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.**
- 4 Normativa española aplicable a la información sobre alérgenos.**
- 5 Información sobre alérgenos en alimentos envasados y no envasados.**
- 6 Responsabilidades de las empresas alimentarias.**

Módulo 3. Gestión de alérgenos y prevención del contacto cruzado

- 1 Identificación de alérgenos en el lugar de trabajo.**
- 2 Almacenamiento y separación de ingredientes.**
- 3 Preparación, cocinado y servicio de alimentos.**
- 4 Prevención del contacto cruzado con alérgenos.**
- 5 Limpieza de equipos, utensilios y superficies de trabajo.**
- 6 Higiene personal y buenas prácticas de manipulación.**

Módulo 4. Información sobre alérgenos y atención segura al cliente

- 1** **Cómo proporcionar información precisa sobre alérgenos.**
- 2** **Menús, etiquetas, carteles y tablas de alérgenos.**
- 3** **Comunicación entre el personal de cocina y de servicio.**
- 4** **Cómo responder a las consultas de los clientes sobre alérgenos.**
- 5** **Procedimiento cuando existe incertidumbre sobre la presencia de un alérgeno.**
- 6** **Actuación básica ante una reacción alérgica.**

Anexos

1

Anexo A. Los 14 alérgenos de declaración obligatoria: guía rápida de consulta.

2

Anexo B. Lista de comprobación para la gestión de alérgenos.

3

Anexo C. Ejemplo de tabla de información sobre alérgenos.

4

Anexo D. Principales normas españolas y europeas aplicables.

5

Anexo E. Recursos y sitios web oficiales de consulta.