



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Duración: 15 horas

Metodología: Online

Financiación: Bonificable

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

Descripción

El curso Gestión de Alérgenos en Comercios Minoristas, Hostelería y Restauración se centra en el control y la prevención de riesgos alimentarios relacionados con alérgenos, diferenciando alergias e intolerancias, aplicando sistemas de autocontrol, cumpliendo la normativa vigente y garantizando una correcta información al consumidor, con especial atención a la restauración colectiva y comedores escolares.

Objetivos

- » Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
- » El sistema de autocontrol en la empresa centrándonos en el control de alérgenos.
- » Control de proveedores. Introducción de nuevos riesgos: Nuevos productos y nuevas recetas.
- » Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor los alérgenos que contiene un producto.
- » Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva.
- » Aplicar la normativa de control de alérgenos al sector de la restauración de comedores escolares como población diana altamente vulnerable.

Programa

1. DEFINICIÓN Y SISTEMA DE AUTOCONTROL

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
 - 1.1 Principal causante de las alergias alimentarias.
2. Los alérgenos en la legislación europea.
3. El sistema de autocontrol en la empresa en base a las buenas prácticas de manipulación y producción focalizando en el control de alérgenos.
 - 3.1 Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias.
4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.
 - 4.1 Buenas prácticas de manipulación y Elaboración o producción.

2. GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- 2.1. Control de proveedores. La carta. Introducción de nuevos riesgos. Nuevos productos y nuevas recetas.
 - 2.1.1 ¿Cuál es la diferencia entre una receta y una ficha de plato?
 - 2.1.2 Modificaciones en la carta.
- 2.2. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor de los alérgenos que contiene el producto.
- 2.3. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva según el RD126/2015.

3. DOCUMENTACIÓN DEL AUTOCONTROL

- 3.1. Ficha del alumno.
- 3.2. Protocolo de identificación de comensales alérgicos e intolerantes.
- 3.3. Protocolo de emergencia en caso de ingesta de un alérgeno por un comensal alérgico o intolerante.