



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

DURACIÓN: 15 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

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 CONTENIDOS

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.