

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Gestión de Alérgenos en Comercios Minoristas, Hostelería, Restauración y Restauración Colectiva

Duración: 30h

Modalidad: Online

Objetivo

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de alérgenos y su aplicación en el comercio minorista y la restauración, abarcando aspectos como el autocontrol de alérgenos no legislados, así como el desarrollo de la documentación de autocontrol en restauración.

Contenido

Unidad 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.

Unidad 2 - Gestión de alérgenos.

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

Unidad 3 - Documentación del autocontrol.

1. Ficha del alumno.
2. Protocolo de identificación de comensales alérgicos e intolerantes.
3. Protocolo de emergencia en caso de ingesta de un alérgeno por un comensal alérgico o intolerante.