

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

Cod.: MB2008

DESTINATARIOS

Dirigido a profesionales del departamento de calidad y logística en comercios minoristas y restauración, aprenderán los conceptos en materia de alérgenos y su aplicación en el comercio minorista y la restauración.

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

Unidad 1. Definición y sistema de autocontrol.

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
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.
4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.

Unidad 2. Gestión de alérgenos.

1. Control de proveedores.
2. Saber informar al consumidor de los alérgenos que contiene el producto.
3. Aplicar la gestión de alérgenos 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.



MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

15 horas

IMPORTE:

110€/alumno (100% Bonificable para trabajadores de Régimen General)

**Descuento para autónomos, desempleados o estudiantes.*

**Consultar otros descuentos*

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com
www.aquimisaformacion.com