

# ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS GESTION DE ALERGENOS EN EL SECTOR RESTAURACION

Cod.: YA2017

Con la entrada en vigor del Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los establecimientos alimentarios deben adaptarse a la nueva normativa. Uno de los nuevos requisitos incorporados es la novedad de que los menús de los restaurantes indiquen el contenido en alérgenos de todos sus platos, así como de otros establecimientos que vendan alimentos a granel (panaderías, supermercados,...).

## DESTINATARIOS

El curso está dirigido a los profesionales del sector restauración que quieran ampliar sus conocimientos en materia de las principales alergias e intolerancias producidas a través de los alimentos, el autocontrol de los alérgenos durante la elaboración de menús y la información que tienen que facilitar al consumidor.

## OBJETIVOS

- Conocer las alergias e intolerancias alimentarias, qué son y qué las diferencia, cuáles son las más comunes e importantes que afectan a la sociedad actual
- Cómo adaptar nuestro negocio para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos alergénicos y no alergénicos realizando un estudio de prevención de riesgos.
- Conocer la información que debemos facilitar al consumidor en materia de sustancias alergénicas según la legislación vigente.

## PROGRAMA

1. Contexto Normativo
2. Hipersensibilidad a los alimentos
  - 2.1 Alergias alimentarias.
  - 2.2 Intolerancias alimentarias.
  - 2.3 Enfermedad celiaca.
3. Tratamiento alergias / intolerancias
4. Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables
5. Aspectos reglamentarios
  - 5.1 Legislación sobre etiquetado.
  - 5.2 Legislación sobre medidas de control a implantar.
6. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias alimentarias.



**MODALIDAD:**  
Online

**DURACIÓN:**  
25 Horas

**IMPORTE:**  
185€/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