

# GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COLECTIVIDADES

Cod.: CA2017

El Reglamento UE 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor obliga a las empresas del sector de las colectividades a informar a sus clientes de los platos que contienen alérgenos para que cualquier ciudadano sepa qué puede comer y qué no, en igualdad de condiciones que otro y sin tener que identificarse ni pedir trato especial.

## OBJETIVOS

- Establecer qué son las reacciones adversas a los alimentos y cómo se clasifican.
- Analizar la legislación sobre alérgenos y su aplicación en el sector de colectividades.
- Conocer las principales alergias alimentarias.
- Profundizar en la intolerancia a la lactosa y en la enfermedad celiaca.
- Ofrecer las herramientas para implantar un plan de control de alérgenos.

## PROGRAMA

### Módulo 1. Reacciones adversas a los alimentos

1. Fundamentos de las reacciones adversas a los alimentos
2. Principales alergias alimentarias
3. Intolerancia a la lactosa
4. Enfermedad celiaca

### Módulo 2. Bases de la gestión de alérgenos en colectividades

1. Legislación sobre alérgenos
2. Plan de control de alérgenos

Apartado práctico



#### MODALIDAD:

Online

#### DURACIÓN:

45 horas

#### IMPORTE:

315€/alumno

(100% Bonificable para trabajadores en Régimen General)

Consultar descuento para autónomos, desempleados y estudiantes

*Una vez finalizado y superado el curso, AQUIMISA emitirá un certificado que acreditará los conocimientos del alumno.*

#### +INFORMACIÓN

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