

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COLECTIVIDADES

Cod.: CA2017-24

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

- 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

- 5. Legislación sobre alérgenos
- 6. Plan de control de alérgenos

Apartado práctico

MODALIDAD:

Online

DURACIÓN:

45 horas

IMPORTE:

330€/alumno

(100% Bonificado para trabajadores en Régimen General)

Consultar autónomos, estudiantes

descuento para desempleados y

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

+ INFORMACIÓN

formacion.es@alsglobal.com www.aguimisaformacion.com