



IDENTIFICACIÓN Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

PROGRAMA

1. Introducción a las alergias alimentarias
 - 1.1. Definición de alergia alimentaria.
 - 1.2. Diferencias entre alergia e intolerancia
 - 1.3. Implicaciones sanitarias de una inadecuada gestión de alérgenos
 - 1.4. Los 14 alérgenos de declaración obligatoria en hostelería
2. Legislación sobre información alimentaria para consumidores
 - 2.1. Obligaciones legales para establecimientos hosteleros
 - 2.2. Responsabilidades del personal en la manipulación segura de alimentos
3. Identificación y gestión de alérgenos en el entorno hostelero
 - 3.1. Alérgenos y alimentos
 - 3.2. Etiquetado y detección de alérgenos
 - 3.3. La importancia de la contaminación cruzada
 - 3.4. Procedimientos seguros para evitar contaminación cruzada
 - 3.5. Buenas prácticas en la manipulación, almacenamiento y etiquetado
 - 3.6. La importancia de la trazabilidad en la gestión de alérgenos
4. Comunicación sobre alergias alimentarias con clientes
 - 4.1. Estrategias efectivas para informar a los clientes sobre posibles riesgos
 - 4.2. Protocolos a seguir ante solicitudes específicas por parte del cliente
 - 4.3. Importancia del trabajo colaborativo entre cocina, sala y otros departamentos
5. Resolución de casos prácticos
 - 5.1. Ejemplos reales relacionados con las situaciones habituales en hostelería de los participantes



MODALIDAD:

Aula Virtual o presencial

DURACIÓN:

3 horas

IMPORTE:

40€/alumno

(Bonificado para trabajadores en Régimen General)

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