

Gestión de Alérgenos en Comercios Minoristas, Hostelería, Restauración y Restauración Colectiva.

Horas

15

Acerca de este curso

Cod: PH14B05C01

Unidad 1. Definición y sistema de autocontrol.

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
 - 1.1 Principal causante de las alergias alimentarias.
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 focalizando en el control de alérgenos.
 - 3.1 Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias.
4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.
 - 4.1 Buenas prácticas de manipulación y Elaboración o producción.

Unidad 2. Gestión de alérgenos.

1. Control de proveedores. La carta. Introducción de nuevos riesgos. Nuevos productos y nuevas recetas.
 - 1.1 ¿Cuál es la diferencia entre una receta y una ficha de plato?
 - 1.2 Modificaciones en la carta.
2. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor de los alérgenos que contiene el producto.
3. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva 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.

¿Qué aprenderás?

- 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.