

Alérgenos (Presencial).

Previs pone a su disposición el siguiente curso de formación de alérgenos en restauración, a fin de dar cumplimiento al Reglamento 1169/2011, que entró en vigor el pasado 13 de diciembre de 2014, y cuyo ámbito de aplicación en hostelería (hoteles, restaurantes y comercio minorista que vende a granel).



Este curso nos ofrece la posibilidad de trabajar dos aspectos como son la manipulación de alimentos y los alérgenos de manera trasversal. Las alergias alimentarias están a la orden del día. Por eso, es importante conocer las sustancias o productos que las causan así como también la forma adecuada de manipulación y conservación de los alimentos que vamos a ofrecer.

Dirigido a:

Trabajadores que manipulan alimentos o que ejerzan su actividad en empresas que ofrezcan productos que puedan contener alérgenos o se vean afectados por la normativa de referencia. Cocinas, cafeterías, panaderías, industrias y restauración en general.

Modalidad y Duración:

Este curso se realiza en modalidad presencial con una duración de 3h.

Objetivos:

- Prevenir las principales enfermedades causadas por intoxicación alimentaria.
- Proceder a la correcta información a los consumidores sobre los alérgenos que contienen los menús.

Contenidos:

Justificación Legal.

- R.D. 1334/1999 Norma General de Etiquetado de Alimentos e Información al Consumidor
- Reglamento 1169/2011 sobre la Información facilitada al consumidor.

Introducción y Conceptos Generales.

- Alergias Alimentarias ¿Qué es una alergia alimentaria?
- Intolerancia Alimentaria ¿Que es la intolerancia alimentaria?

Sustancias o Productos que causan alergias o intolerancias alimentarias.

Buenas prácticas de Elaboración en la Restauración Colectiva.

Elaboración de menús. Fichas de menú.

- Control sobre los Proveedores.
- Recepción de Materias Primas.
- Almacenamiento de Materias Primas

Preparación de las comidas

- Consideraciones antes y durante la preparación.

Trazabilidad de alérgenos

Etiquetado e Información obligatoria al consumidor final.

Formación del personal.

