



CURSO: ALÉRGENOS. (CÓD. 503)

3h - Presencial

DESCRIPCIÓN

Previs pone a su disposición este curso de formación de alérgenos en restauración. Las alergias alimentarias están a la orden del día, de ahí la importancia de 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.

El objetivo general de este curso es proporcionar formación sobre alérgenos y la normativa de obligado cumplimiento por las empresa que ofrecen y envasan comidas.

El alumnado adquirirá conocimientos sobre alérgenos alimentarios y las distintas obligaciones que deben cumplir las empresas que ofrecen, venden o envasan productos alimenticios. Asimismo, buenas prácticas en la preparación de alimentos.

Este curso se imparte en modalidad presencial.

Duración: 3 horas.

CONTENIDOS

- Justificación Legal.
- Introducción y Conceptos Generales.
- Alergias Alimentarias ¿Qué es una alergia alimentaria?
- Intolerancia Alimentaria ¿Qué 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.

DESTINATARIOS

Curso dirigido especialmente a las personas que manipulan alimentos en cocinas, cafeterías, panaderías, industria alimentaria, etc.

CERTIFICADOS

Al finalizar el curso el alumno recibirá , en el caso de haber sido calificado como APTO, un diploma acreditativo de la formación realizada emitido por Previs.