

Ficha de curso

Experto en Alérgenos e intolerancias alimentarias en Hostelería / Hotelería

Descripción

Con este curso aprenderá todo lo necesario para la correcta manipulación de alérgenos e implantación del reglamento en su establecimiento. De este modo podrá minimizar cualquier Riesgo Alimentario de la Salud de los Consumidores, asegurando el cumplimiento de lo dispuesto en la legislación vigente.

Conocerá los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias exigidas en todo establecimiento que ofrezca productos elaborados, envasados o no, ya que deben tener un sistema que les permita informar a sus clientes sobre los posibles alérgenos presentes en los productos.

Objetivos

- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.
- Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

Audiencia

Dirigido a personas que trabajen en el sector de restauración, hostelería, hotelería.

Prerrequisitos

No es necesario conocimientos previos.

Horas: 30

Tutor:

Contenidos: Virginia Lobo Fernández DNI 71770429X

Metodología: Judit Álvarez López DNI 53649427H

Contenido

Reacciones adversas a los alimentos

Introducción.

Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.

Alergias alimentarias.

Intolerancias alimentarias.

Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.

Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Introducción.

Marco legal de referencia.

Reglamento (UE) nº1169/2011.

Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

Introducción.

Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.

Análisis del riesgo.

Gestión del riesgo.

Comunicación del riesgo.

Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.

Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

Glosario

Documentación adicional:

- La normativa por la que se regula la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Ejemplos de adaptación documental a disposición del cliente.
- Ejemplos documentación orientativa interna.