ABIRE
FORMACIÓN

Gestión de alérgenos en comercios minoristas, hostelería, restauración y restauración colectiva.

MODALIDAD Teleformación

DURACIÓN 15 H

OBJETIVOS

- Aprender los conceptos claves en materia de alérgenos y su aplicación en el comercio minorista y la restauración, abarcando aspectos como el autocontrol de alérgenos no legislados, así como el desarrollo de la documentación de autocontrol en restauración.

CONTENIDOS

UD1. Definición y sistema de autocontrol.
1.1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
1.1.1. Principal causante de las alergias alimentarias.
1.2. Los alérgenos en la legislación europea.
1.3. El sistema de autocontrol en la empresa en base a las buenas prácticas de manipulación y producción focalizando en el control de alérgenos.
1.3.1. Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias.
1.4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.
1.4.1. Buenas prácticas de manipulación y elaboración o producción.

UD2. Gestión de alérgenos.
2.1. Control de proveedores. La carta. Introducción de nuevos riesgos. Nuevos productos y nuevas recetas.
2.1.1. ¿Cuál es la diferencia entre una receta y una ficha de plato?
2.1.2. Modificaciones en la carta.
2.2. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor de los alérgenos que contiene el producto.
2.3. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva según el RD126/2015.

UD3. Documentación del autocontrol.
3.1. Ficha del alumno.
3.2. Protocolo de identificación de comensales alérgicos e intolerantes.

3.3. Protocolo de emergencia en caso de ingesta de un alérgeno por un comensal alérgico o intolerante.