

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA.



SKU: PH14B05C01

Horas: 15

OBJETIVOS

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
2. El sistema de autocontrol en la empresa centrándonos en el control de alérgenos.
3. Control de proveedores. Introducción de nuevos riesgos: Nuevos productos y nuevas recetas.
4. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor los alérgenos que contiene un producto.
5. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva.
6. Aplicar la normativa de control de alérgenos al sector de la restauración de comedores escolares como población diana altamente vulnerable.

CONTENIDO

Contenidos:

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.