



FORMACIÓN

Gestión de alérgenos en la restauración

Modalidad: eLearning || **Duración:** 30 horas – 3 meses || **Precio:** consultar web

Titulación

Una vez completado el programa formativo los participantes recibirán el Certificado del curso “**Gestión de alérgenos en la restauración**”. Titulación expedida por Bureau Veritas Business School.

Presentación

Las alergias alimentarias son un problema de salud pública que afecta a más de 17 millones de personas en la Unión Europea. La Comisión Europea ha reconocido que siete de cada diez reacciones alérgicas graves ocurren cuando la gente come fuera de casa; por ello, las familias con miembros alérgicos **reducen significativamente el número de salidas a restaurantes y centros de ocio.**

Tras la entrada en vigor del Reglamento 1169/2011, que obliga a los empresarios de la hostelería a facilitar información sobre los alérgenos que manipulan en sus establecimientos, realizar la correcta gestión de alérgenos conlleva una nueva oportunidad de negocio, la diferenciación del resto y, por último, la fidelización del cliente afectado.

La empresa del sector hostelero debe gestionar todos los elementos que concurren en el proceso de la elaboración y servicio de los platos que elaboran, desde el control de las materias primas hasta la validación de la limpieza para soslayar la contaminación cruzada y poder ofrecer a la población una información sobre los alérgenos del menú de la forma más correcta a través de las cartas satisfaciendo el cumplimiento del Reglamento 1169/2011.

Destinatarios

El curso de gestión de alérgenos en la restauración está dirigido a todos los **profesionales del sector hostelería y restauración**, incluyendo propietarios, gerentes, encargados y personal de cocina y de sala, **interesados en conocer el proceso de control de alérgenos en la industria hostelera dando respuesta y satisfacción al cumplimiento del Reglamento 1169/2011.**

Este curso también está dirigido a aquellas personas interesadas en formarse para desempeñar **responsabilidades de inspección en los establecimientos hosteleros.**

Tiene especial interés para aquellas **empresas de la restauración que deseen dar respuesta a las nuevas exigencias de la población que sufre alergias alimentarias**, como una nueva opción a la ampliación de negocio, al conocer los procesos claves para un correcto control de alérgenos, promoviendo una correcta información de los alérgenos alimentarios.

Objetivos

El objetivo general del curso es que los participantes adquieran las competencias, es decir, conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para conocer en profundidad los **requisitos** que deben cumplir las empresas que deseen **la correcta gestión de alérgenos**, abarcando áreas de todo el proceso productivo, desde el control de materias primas hasta la limpieza y su validación.

Al finalizar la Acción Formativa los participantes serán capaces de:

- Conocer y reconocer las reacciones alérgicas e intolerancias alimentarias.
- Asociar los alérgenos alimentarios a las materias primas de las que proceden.
- Conocer el marco legislativo que sustenta la gestión de alérgenos.
- Comprender, adaptar y aplicar los aspectos fundamentales del control de alérgenos en establecimientos de hostelería y restauración.

Programa

1- . **Análisis de alergias e intolerancias alimentarias**

- Alergias alimentarias y su repercusión
- Términos y definiciones sobre alergias e intolerancias alimentarias
- Mecanismos de la reacción alérgica
- Reacciones adversas producidas por los alimentos
- Síntomas y diagnóstico de la reacción alérgica
- Prevención y tratamiento de la alergia

2- . **Identificación de alérgenos alimentarios**

- Alérgenos alimentarios
- Alérgenos de origen animal
- Alérgenos de origen vegetal
- Alérgenos con origen del procesado de alimentos
- Alérgenos recombinantes



FORMACIÓN

3- . Marco normativo en la gestión de alérgenos alimentarios

- Legislación alimentaria
- Reglamento (UE) nº 1169/2011
- Legislación de productos sin gluten
- Los alérgenos según el marco normativo de gestión de la seguridad alimentaria
- Legislación en materia de alérgenos en otros países

4- . Gestión de alérgenos en la restauración

- La responsabilidad de las empresas operadoras
- Formación del personal
- Materias primas
- Formulación
- Instalaciones, equipos y utensilios. Limpieza e higiene
- Comunicación
- Documentación y registro

Contacto

Telf.: 900 921 292

mail: formación@bvbs.es