

CURSO GRATUITO: Gestión de riesgos alérgicos en hostelería y restauración

Modalidad: eLearning || **Duración:** 25 horas || **Precio:** CURSO GRATUITO (Formación 100% Subvencionada)

Presentación

Cada vez son más las personas afectadas por alergias e intolerancias alimentarias, especialmente los niños.

Desde diciembre de 2014, **todos los consumidores tenemos, derecho a estar informados sobre la presencia de alérgenos en los alimentos que consumimos.**

Todos los establecimientos que proveen de alimentos a los consumidores tienen la obligación de facilitarles la información sobre el contenido de alérgenos. **Los servicios dedicados a la restauración deben adaptarse y contar con personal formado y preparado para atender a todos los clientes.**

La formación de los trabajadores que elaboran alimentos y atienden a los clientes es la mejor garantía para poder gestionar adecuadamente esta obligación legal sobre las alergias alimentarias.

Titulación

Tras superar el curso con éxito, recibirás un diploma de aprovechamiento en el que se incluirá el logotipo del Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social, **al tratarse de una especialidad reconocida por el SEPE (Servicio Público de Empleo Estatal).**

Destinatarios

Dirigido a los trabajadores del sector: **Exhibición cinematográfica**

El Curso Gestión de Alérgenos en el sector alimentario está dirigido a todos los profesionales del sector de exhibición cinematográfica interesados en conocer el proceso de control de alérgenos en la industria alimentaria dando respuesta y satisfacción el cumplimiento del Reglamento 1169/2011.

Objetivos

El Objetivo General del Curso es que los participantes adquieran las competencias para prevenir y gestionar los riesgos de alergias alimentarias en el sector de la hostelería y restauración y conocer en profundidad los requisitos que deben cumplir las empresas que deseen la correcta gestión de alérgenos.

A la finalización del curso el alumno será capaz 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. LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

- 1.1. ¿Qué es una intolerancia alimentaria?
- 1.2. Principales intolerancias alimentarias y tipos de alergia y detección.
- 1.3. Principales alergias alimentarias.
- 1.4. La enfermedad celíaca y la alergia al látex.

2. ALÉRGENOS SEGÚN LA NORMATIVA.

- 2.1. Principales alimentos causantes de alergias.
- 2.2. Sustancias que causan alergias e intolerancias.
- 2.3. Productos sustitutivos para las personas con alergia o intolerancia alimentaria.

3. RECONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS INTOLERANTES O ALÉRGICOS.

- 3.1. Información alimentaria. Reglamento Europeo 1169/2011.
- 3.2. Etiquetaje de los alimentos para personas con necesidades alimenticias específicas y correcta interpretación.
- 3.3. Simbología relacionada con alergias e intolerancia en productos específicos comercializados.

4. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS.

- 4.1. Selección de productos. Control de proveedores.
- 4.2. Contaminación cruzada. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies.
- 4.3. Formación de los manipuladores de alimentos.
- 4.4. Principios básicos de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos con alérgenos.

5. GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALÉRGICOS PARA LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

- 5.1. APPCC. Etapas de APPCC según el punto de vista de alérgenos.
- 5.2. Gestión de alérgenos.

5.3. Declaración de alérgenos en alimentos envasados y no envasados.

5.4. Declaración de alérgenos en alimentos envasados en comercio minorista a petición del consumidor.

5.5. Etiquetado de los productos. Cartelería informativa.

5.6. Caso práctico de adaptación a tu establecimiento.

Requisitos

FORMACIÓN 100% SUBVENCIONADA

Para acceder a este curso gratuito, es necesario estar trabajando en régimen general en alguno de los siguientes sectores:

- **Exhibición cinematográfica**

y pertenecer a alguno de los colectivos prioritarios:

- Jóvenes menores de 30 años.
- Mujeres.
- Trabajadores y trabajadoras de baja cualificación.
- Trabajadores y trabajadoras mayores de 45 años.
- Trabajadores y trabajadoras con discapacidad.
- Trabajadores de Pymes.
- Grupo de cotización: 6, 7, 9 y 10
- Trabajadores con contrato a tiempo parcial.
- Trabajadores con contrato temporal.
- Personas trabajadoras que hayan sido fijados como colectivo prioritario por la Comisión Paritaria Sectorial.

Dentro de este plan formativo, los interesados sólo pueden participar en 180 horas de formación como máximo, o en un solo curso si la duración de este es mayor de 180 horas.

Recuerda que **esta formación NO es bonificada, está subvencionada y es completamente gratuita.**

Contacto

Tel.: 900 92 12 92

mail: formación@bvbs.es