

## Diseño, implantación y gestión de un plan de alérgenos

### DESCRIPCIÓN

Las empresas del sector alimentario se encuentran obligadas por el Reglamento europeo 1169/2011, a facilitar a sus comensales, a partir del 13 de diciembre de 2014, información sobre los alérgenos que sus alimentos y platos puedan contener. Según el reglamento, la presencia no declarada de un alérgeno en un alimento se considera una mala práctica de la que se pueden derivar responsabilidades penales. El número de personas alérgicas e intolerantes alimentarios crece cada año y es una oportunidad que muchos establecimientos hosteleros están aprovechando para ofertar con seguridad menús sin alérgenos.

Para ello, las empresas deben diseñar, implantar y mantener un Plan de Control de la Gestión de Alérgenos, para no poner en riesgo, no sólo la salud de los consumidores, sino la marca y la propia empresa.

### DIRIGIDO A

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación que deseen poseer el conocimiento y las herramientas para auto gestionar el control de los alérgenos dentro de una organización.

### REQUISITOS ESPECIALES DE ACCESO Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

No se establecen requisitos previos de acceso:

Requisitos para la obtención del título:

- Completar el 100% de las autoevaluaciones
- Lectura/ Estudio del material didáctico completo
- Visionado de los videos formativos
- Superar el examen final con una nota superior al 60% (3 intentos máximo)

Los alumnos que no superen el examen final, pero cumplan el resto de requisitos, podrán solicitar un certificado de Participación.

#### FICHA DEL CURSO

**Modalidad Elearning**

Duración: 30 h

**Titulación Otorgada**

Requisitos Sistemas de Control de la Gestión de Alérgenos

**Título emitido por****PREVENSYSTEM**



**Modalidad Elearning**

Duración: 30 h



**Titulación Otorgada**

Requisitos Sistemas de Control de la Gestión de Alérgenos



**Título emitido por**



**Tema 1.** Introducción

**Tema 2.** Términos y definiciones

**Tema 3.** Razones de uso de un Plan de Gestión de control de alérgenos

**Tema 4.** Marco legal

**Tema 5.** Contenidos del Plan de Gestión de control de alérgenos

**Tema 6.** Implementación y Gestión del Plan