

Formación y concienciación en intolerancias alimenticias y control de alérgenos en Hostelería

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.

Con este curso tendrás la formación y la toma de conciencia necesarias sobre la correcta manipulación de los alérgenos presentes en los alimentos. Además, diferenciarás una alergia alimentaria de una intolerancia alimentaria e identificarás que alimentos las producen.

DIRIGIDO A

Estudiantes y profesionales del sector de la alimentación que deseen poseer el conocimiento y la concienciación necesaria para controlar adecuadamente los alérgenos y los alimentos causantes de intolerancias, 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: 8 h



Titulación Otorgada

Curso específico en intolerancias y control de alérgenos



Título emitido por



**Modalidad Elearning**

Duración: 8 h

**Titulación Otorgada**

Curso específico en intolerancias y control de alérgenos

**Título emitido por****Tema 1. Alergia alimentaria e intolerancia alimentaria**

1.1. Introducción

1.2. ¿Qué es una alergia alimentaria?

1.3. ¿Que es una intolerancia alimentaria?

Tema 2. Alimentos que producen alergias e intolerancias

2.1. Introducción

2.2. Principales alimentos que no producen alergias e intolerancias en España

Tema 3. Buenas prácticas para evitar la contaminación con alérgenos

3.1. Introducción

3.2. Buenas prácticas de elaboración

3.3. Términos

Tema 4. Actuación de urgencia de un alérgico

4.1. Introducción

4.2. Alergias alimentarias ¿Qué son? Alimentos más frecuentemente implicados