


SANT067PO GESTIÓN DE RIESGOS ALÉRGICOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (ONLINE)



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 © info@inafe.es inafe.es  **INAFE**

180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Sanidad](#) |

INFORMACIÓN

Duración	25 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN

Formación acreditada

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

Precio

Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué es una intolerancia alimentaria?
2. Principales intolerancias alimentarias y tipos de alergia y detección.
3. Principales alergias alimentarias.
4. La enfermedad celíaca y la alergia al látex.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALÉRGENOS SEGÚN LA NORMATIVA.

1. Principales alimentos causantes de alergias.
2. Sustancias que causan alergias e intolerancias.
3. Productos sustitutivos para las personas con alergia o intolerancia alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS INTOLERANTES O ALÉRGICOS.

1. Información alimentaria. Reglamento Europeo 1169/2011.
2. Etiquetaje de los alimentos para personas con necesidades alimenticias específicas y correcta interpretación.
3. Simbología relacionada con alergias y intolerancia en productos específicos comercializados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS.

1. Selección de productos. Control de proveedores.
2. Contaminación cruzada. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies.
3. Formación de los manipuladores de alimentos.
4. Principios básicos de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos con alérgenos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE LOS RIESGOS ALÉRGICOS PARA LA HOSTELERÍA Y

1. APPCC. Etapas de APPCC según el punto de vista de alérgenos.
2. Gestión de alérgenos.
3. Declaración de alérgenos en alimentos envasados y no envasados.
4. Declaración de alérgenos en alimentos envasados en comercio minorista a petición del consumidor.
5. Etiquetado de los productos. Cartelería informativa.
6. Caso práctico de adaptación a tu establecimiento.

