

# CURSO

## GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN COMERCIOS MINORISTAS, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y RESTAURACIÓN COLECTIVA

### 15 Horas



#### OBJETIVO

Con este contenido de curso profesional el alumno aprenderá los conceptos claves en materia de alérgenos y su aplicación en el comercio minorista y la restauración, abarcando aspectos como el autocontrol de alérgenos no legislados, así como el desarrollo de la documentación de autocontrol en restauración.



#### CONTENIDOS

##### Unidad 1. Definición y sistema de autocontrol.

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.
2. Los alérgenos en la legislación europea.
3. El sistema de autocontrol en la empresa en base a las buenas prácticas de manipulación y producción focalizando en el control de alérgenos.
4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.

##### Unidad 2. Gestión de alérgenos.

1. Control de proveedores. La carta. Introducción de nuevos riesgos. Nuevos productos y nuevas recetas.
2. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor de los alérgenos que contiene el producto.
3. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva según el RD126/2015.

##### Unidad 3. Documentación del autocontrol.

1. Ficha del alumno.
2. Protocolo de identificación de comensales alérgicos e intolerantes.
3. Protocolo de emergencia en caso de ingesta de un alérgeno por un comensal alérgico o intolerante.

