

## Descripción del curso:

Este curso permite obtener los conocimientos necesarios para llevar a cabo una gestión de alérgenos adecuada en su establecimiento alimentario. El Reglamento 1169/2011 indica que no sólo los alimentos envasados deben indicar los alérgenos, sino también los alimentos no envasados. Por tanto todo establecimiento hostelero debe disponer de una gestión de alérgenos para poder identificar los alérgenos en sus platos.

## Objetivos:

- 👤 Conocer las diferencias entre alergia e intolerancia.
- 👤 Adquirir los conocimientos de los distintos alérgenos que nos podemos encontrar.
- 👤 Entender la normativa implicada en la gestión de alérgenos.
- 👤 Saber gestionar los alérgenos de acuerdo a las características de nuestro establecimiento.
- 👤 Ser capaz de realizar los documentos necesarios para cumplir la normativa en la gestión de alérgenos.

## Temario:

- 👤 MÓDULO 1: Alergia e Intolerancias. Definiciones
- 👤 MÓDULO 2-Legislación
- 👤 MÓDULO 3-Alergias.
  - Alergia a la proteína de la leche
  - Alergia al huevo
  - Alergia a frutas y verduras
  - Alergia al pescado y Anisakis
  - Alergia al marisco
  - Alergia a los frutos secos
  - Alergia a legumbres
  - Alergia a cereales
  - Alergia a mostaza
  - Alergia a granos de sésamo
  - Alergia a sulfitos.
  - Alergia al látex
- 👤 MÓDULO 4: Intolerancias: Enfermedad celíaca e intolerancia a la lactosa
- 👤 MÓDULO 5: Gestión de alérgenos en industria alimentaria.
  - Control de proveedores
  - Control de BPM
  - Control de limpieza: verificación y validación
  - Formación de personal
  - Documentación y registro
- 👤 MÓDULO 6: Control de productos terminado.
- 👤 MÓDULO 7: Etiquetado.