

CURSO DE ALERGENOS EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS QUE SIRVAN ALIMENTOS SIN ENVASAR O ENVASADOS A PETICIÓN DEL CONSUMIDOR

NIVEL: Básico

DURACION: 30 Horas

MODALIDAD: ON-LINE Tutorizado

REQUISITOS: Sin requisitos

EVALUACIÓN: Auto-Evaluación por tema 5 preguntas y Examen final de 10 preguntas

OBJETIVOS:

El objetivo general de este curso es que, al finalizar el mismo, los alumnos sean capaces de poder entender y atender correctamente a las personas con alergias e intolerancias alimentarias, así como de incorporar las buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a alérgicos/intolerantes alimentarios en el trabajo de restauración, alimentación, cocina y en todos los servicios que sea necesario en cumplimiento de **N.E. 1169/2011 y el R.D. 126/2015.**

En cuanto a los objetivos especializados, relativos a las habilidades que va aprender en este curso; el alumno recibirá formación sobre la atención adecuada al alérgico o intolerante alimentario en el comedor, cocina o establecimiento alimentario para cumplir con sus necesidades; además de poder diseñar una carta, cartel o fichas técnicas de los platos o alimentos con información sobre el contenido en **alérgenos** de cada uno de los alimentos sin envasar de los establecimientos alimentarios; y sobre la organización del trabajo en cocina para elaborar platos destinados a alérgicos o intolerantes alimentarios, aplicando las buenas prácticas correspondientes, evitando la presencia de trazas (contaminación cruzada) en los platos.

Figura 1: Quienes están obligados a informar a los clientes o usuarios



TEMARIO:

- I. Introducción Normativa Europea 1169/2011 y RD 126/2015.
- II. Conceptos básicos en dietética y alimentación.
- III. Novedades del nuevo etiquetado.
- IV. Alergias e intolerancias alimentarias.
- V. Control de alérgenos en restauración
- VI. Elaboración de productos sin alérgenos
- VII. Instalaciones y equipos
- VIII. Limpieza para el control de alérgenos
- IX. Limpieza e higiene del personal.
- X. Como adaptar nuestro negocio a la nueva norma para alimentos sin envasar.
 - a. Que hacer en caso de una alergia de un cliente.
 - b. Puntos clave en la información de alérgenos.
 - c. Prácticas (Como hacer una ficha de control de alergenos, adaptación de la carta y localización de alérgenos en los ingredientes de nuestros platos)



Figura 2: 14 Alérgenos según la N.E. 1169/2011