

Gestión de alérgenos en la industria alimentaria



OBJETIVOS

- El curso de alérgenos en la industria alimentaria aporta toda la información relativa a las alergias e intolerancias alimentarias, describiendo sus diferencias y haciendo hincapié en la importancia de la concienciación y formación de los operadores para evitar las consecuencias de una ingestión de alérgenos por parte de una persona alérgica o intolerante.
- Al finalizar el curso habrás adquirido los conocimientos necesarios para tratar la presencia de alérgenos indeseados en los alimentos en sus diferentes fases de producción y servicio, evitando una ingestión indeseada por parte del consumidor.

DIRIGIDO A

Todo el personal del sector hostelero, tanto al personal de cocina, como al personal que sirve los menús en comedores, salas, etc. como la alta dirección.

DURACIÓN, MODALIDAD y PRECIO

80 Horas

Modalidad: **elearning**

Precio: 400 €

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso.

METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Tutorizado por un experto en la materia.

PROGRAMA

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS

UNIDAD 2: TIPOS DE REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

- Alergias alimentarias
- Intolerancias alimentarias
- Envenenamiento histamínico

UNIDAD 3: PRINCIPALES SUSTANCIAS DESENCADENANTES DE REACCIONES ALÉRGICAS NO TÓXICAS EN LOS ALIMENTOS (I)

- Leche de vaca
- Pescado y anisakis
- Cereales y celiaquismo
- Frutos secos
- Huevo

UNIDAD 4: PRINCIPALES SUSTANCIAS DESENCADENANTES DE REACCIONES ALÉRGICAS NO TÓXICAS EN LOS ALIMENTOS (II)

- Látex
- Moluscos y crustáceos
- Frutas y verduras
- Legumbres
- Aditivos sulfitos
- Sustancias de declaración obligatoria en los alimentos ofertados

UNIDAD 5: BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

- Formulación
- Elaboración y recepción de la materia prima
- Elaboración y almacenamiento de materia prima
- Elaboración y fabricación del plato

CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

elearning@camaramadrid.es



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

