

Curso de Alérgenos Alimentarios.



Modalidad

A distancia

Duración

6h

Dirigido a

Todas las personas interesadas en conocer cómo se deben etiquetar los alimentos, así como a conocer los métodos de prevención de alergias e intolerancias alimentarias. También está destinado a empresas relacionadas con el sector alimentario que quieran garantizar la formación a sus trabajadores.

Objetivos

El objetivo general de estos cursos es servir de orientación a todos aquellos profesionales del sector de la elaboración de comidas para colectividades (hostelería, catering, etc.) de forma que se extremen las buenas prácticas de manipulación y el conocimiento de las materias primas y procesos que pueden contener alérgenos, dando a conocer qué información debe estar disponible en relación con los alimentos que puedan causar alergias y/o intolerancias. Al finalizar los mismos, el trabajador debe ser capaz 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 cocina.



Contenido

1. Hipersensibilidad a los alimentos:

- Alergias alimentarias.
- Intolerancias alimentarias.
- Enfermedad celiaca.

2. Tratamiento alergias/intolerancias

3. Alérgenos alimentarios. Principales responsables.

4. Normas para alimentos sin envasar:

- Cómo facilitar la información.
- Qué hacer en caso de reacción alérgica grave.
- Puntos clave en la información sobre alérgenos.

5. Aspectos reglamentarios:

- Legislación sobre etiquetado con implicaciones en la salud de personas con alergias alimentarias.
- Legislación sobre medidas de control a implantar por las empresas para garantizar la seguridad de los alimentos en lo que se refiere a alergias e intolerancias.



empresa prevenida vale por más.

SERVICIO DE PREVENCIÓN

cursos de for mas ción

SERVICIO DE PREVENCIÓN



www.spmas.es

Dpto. Formación MAS PREVENCIÓN. formacion@spmas.es