

Alérgenos en comercio, hostelería y restauración (sistema de autocontrol)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Saber desarrollar adecuadamente un sistema de autocontrol de alérgenos en el comercio minorista y en la restauración en base a las buenas prácticas de manipulación y fabricación

CONTENIDOS

Unidad 1. Definición y sistema de autocontrol.

1. Conocer la diferencia entre intolerancia y alergia.

1.1 Principal causante de las alergias alimentarias.

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.

3.1 Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias.

4. Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.

4.1 Buenas prácticas de manipulación y Elaboración o producción.