

Alérgenos en comercio, hostelería y restauración (gestión de alérgenos)

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Saber trasladar íntegramente al sistema de autocontrol la realidad de los alérgenos. Los legislados y los no legislados para minimizar los riesgos

CONTENIDOS

Unidad 2. Gestión de alérgenos.

1. Control de proveedores. La carta. Introducción de nuevos riesgos. Nuevos productos y nuevas recetas.

1.1 ¿Cuál es la diferencia entre una receta y una ficha de plato?

1.2 Modificaciones en la carta.

2. Saber llevar a cabo la obligación de informar al consumidor de los alérgenos que contiene el producto.

3. Aplicar la gestión de alérgenos en el sector de la restauración colectiva según el RD126/2015.