

ALÉRGENOS

OBJETIVOS Y CONTENIDOS



DIRIGIDO A

Todos los trabajadores de la industria alimentaria en general, a los trabajadores de la industria alimentaria que elaboren, procesen o comercialicen productos que puedan contener alérgenos, responsables de la industria alimentaria que deban actuar en caso de presencia de alérgenos en alimentos, así como cualquier persona interesada.

OBJETIVOS

- Conocer qué y cuáles son las alergias alimentarias y sensibilizar sobre sus consecuencias en la salud de las personas.
- Conocer las medidas de seguridad para garantizar la seguridad alimentaria.
- Transmitir confianza a nuestros clientes con necesidades especiales y potenciar la imagen de nuestro negocio.
- Dar cumplimiento a los requisitos legales.

CONTENIDOS

1. Que son las alergias alimentarias
 - 1.1. Alergias
 - 1.2. Intolerancias
 - 1.3. ¿Cuáles son las causas de las alergias alimentarias?
2. Alimentos que causan alergias
 - 2.1. Reactividad cruzada entre alérgenos
3. Medidas de prevención
 - 3.1. Etiquetado
 - 3.2. Buenas prácticas de manipulación
 - 3.3. Recetas/menús
4. APPCC o PCH

DURACIÓN

8 HORAS