

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y REAL DECRETO 126/2015

A QUIÉN VA DESTINADO a todos los profesionales de la Restauración: directores de calidad, técnicos y personal laboral responsable en la manipulación o preparación de alimentos en la empresa.

PARA QUÉ CAPACITA para aplicar el nuevo Reglamento (UE) 1169/2011 y el Real decreto 126/2015, relativo a la información facilitada al consumidor sobre los alimentos que contengan sustancias o productos que puedan causar alergias o intolerancias alimentarias.

MODALIDAD Presencial. **Formación *in Company* para ≥ 10 participantes, se realiza en cada empresa, adaptando los contenidos a las necesidades de cada establecimiento.**

DURACIÓN 4 horas

FECHAS Y HORARIOS a determinar con cada empresa.

PRECIO 52€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

Activa y participativa, imprescindible para: implicar directamente a todos los asistentes en el seguimiento de la acción formativa, motivar a los participantes en el desarrollo de sus responsabilidades reales como profesionales y crear confianza y un clima positivo entre el formador y los participantes.

OBJETIVOS

- Mejorar el conocimiento sobre los mecanismos de las alergias e intolerancias alimentarias y los principales alimentos e ingredientes implicados en ellas.
- Adquirir los conocimientos necesarios sobre las alergias e intolerancias alimentarias más comunes, así como las derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles.
- Definir pautas preventivas y buenas prácticas en la manipulación y preparación de productos alimentarios.
- Planificar, organizar e implantar un sistema de control (etiquetados y en la carta).
- Conocer los requerimientos del Real decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el cual se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que es presentados sin envasar para la venta al consumidor.
- Aplicar correctamente la legislación vigente en el trabajo diario.

CONTENIDOS

1. LAS ALERGIAS Y LAS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: INTRODUCCIÓN Y DEFINICIONES
2. CAUSAS, SÍNTOMAS, DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTOS
3. LAS ALERGIAS MÁS COMUNES: FRUTOS SECOS Y MARISCO
4. LAS INTOLERANCIAS MÁS COMUNES: LA CELIAQUÍA Y LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA
5. ALERGIAS Y ALIMENTOS EN LA COCINA: PREVENCIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS
6. LEGISLACIÓN VIGENTE: EL CODEX ALIMENTARIUS Y EL REAL DECRETO 126/2015
7. APLICACIÓN DE LA LEY EN LA RESTAURACIÓN: ENTRE ETIQUETADOS Y CARTAS
8. BASES DE DIETÉTICA ADAPTADA A LA RESTAURACIÓN

1. Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**