

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.1.1Principal 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.3.1Tipos de peligros químicos que podemos encontrar en las industrias.4.Elementos para el diseño e implantación de planes de prácticas correctas de higiene.4.1Buenas prácticas de manipulación y Elaboración o producción.

