

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?1.2Modificaciones 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.

