

Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración

Gastronomía · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Conocer la normativa sobre información de alérgenos al consumidor.

Conocer la normativa sobre información de alérgenos al consumidor. Implementar procedimientos de control de alérgenos en cocina. Prevenir la contaminación cruzada de alérgenos.

Objetivos

- Conocer la normativa sobre información de alérgenos al consumidor.
- Implementar procedimientos de control de alérgenos en cocina.
- Prevenir la contaminación cruzada de alérgenos.

Contenidos

- Normativa sobre alérgenos alimentarios.
- Identificación de los 14 alérgenos de declaración obligatoria.
- Etiquetado y comunicación al cliente.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Procedimientos APPCC específicos de alérgenos.
- Gestión de incidencias y reclamaciones.