

CONTROL DE ALERGENOS HOSTELERIA



Dirigido a:

Objetivos:

Curso Control de Alergenos en Restauración Colectiva. Adquiera los conocimientos y las herramientas clave para el cumplimiento de la normativa en la identificación y gestión de alérgenos en la hostelería y colectividades.

A la finalización del curso será capaz de conocer los diferentes alérgenos y sus efectos sobre la salud, conocerá cómo ha de trabajar a nivel preventivo para prevenir contaminaciones cruzadas y qué información debe recoger de su proveedor y aportar a su cliente o consumidor y de qué formas puede hacerlo

Contenidos formativos:

PARTE 1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y ELABORACIÓN EN RESTAURACIÓN COLECTIVA:

- 2.1- Introducción: novedades legislativas
- 2.2- Alteraciones y contaminaciones de los alimentos
- 2.3- Factores que condicionan el crecimiento de los gérmenes
- 2.4- Peligros físicos, químicos y biológicos en la Industria Alimentaria.
- 2.5- Contaminación cruzada.
- 2.6- Actitudes higiénicas del manipulador de alimentos.

PARTE 2. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

- 2.1- Alergias e Intolerancias alimentarias.
- 2.2- Nutrición en situaciones patológicas más frecuentes:
 - 2.2.1- Intolerancia a la lactosa.
 - 2.2.2- Enfermedad celiaca o celiacos
 - 2.2.3- Intolerancia a la proteína de la leche.
 - 2.2.4- Alergia a la proteína de la carne de vacuno
- 2.3- Manipulación adecuada de menús exentos de alérgenos en restauración colectiva.
- 2.4- Limpieza y validación de la limpieza en restauración colectiva.
- 2.5- Etiquetado de los alimentos.

Duración: -

Fecha Inicio: -

Fecha Fin: -

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: Consultar

Descuentos:

Para Particulares:

- 30% de descuento a desempleados que presenten cartilla del paro en vigor y actualizada
- 30% de descuento a estudiantes (acreditado)

Para Autónomos:

- 15% de descuento a autónomos (acreditado) en el segundo curso o a la segunda persona de la misma empresa para el mismo curso. (Sólo aplicable a autónomos)
- 30% de descuento en la tercera matrícula si se realizan tres cursos dentro del mismo año en Delfín Formación. Siempre que el importe del tercer curso sea igual o inferior al anterior. (Sólo aplicable a autónomos)

Para Empresas:

- 20% de descuento en la tercera matrícula para el mismo curso. (Descuento aplicable sólo a empresas)
- Firmando un contrato anual de formación, otorgamos un bono de formación para el gerente autónomo de un 20%. (Descuento aplicable sólo a empresas)

***Los descuentos no son acumulables entre sí.**

***Sólo se efectuará el descuento, si se paga la totalidad del curso al inicio del mismo.**

Tipo de Formación: -

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de*

Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

** Sólo se considera como alumno/a matriculado/a en el curso a aquella persona que haya completado la ficha de inscripción y pagado el importe total de la acción formativa antes del inicio del curso. Delfín formación se reserva el derecho a anular o aplazar este curso si no se llega a cubrir un mínimo de inscripciones.*