

# Control de Alérgenos Hostelería



Precio: 30€

**Product Categories:** [Control de Alérgenos](#)

**URL del producto:** <https://ifydaconsultores.com/cursos/curso-alergenos-restauracion-colectiva/>

## Descripción

- 📌 **Modalidad:** online.
- 🕒 **Duración:** 15 horas.
- 📅 **Fechas:** Inicio inmediato mediante matriculación online.

## Descripción General

Curso Control de Alérgenos 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 debe 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.

## Detalles del curso

**Coste]**

30 euros

**Modalidad]**

Online

**Fechas]**

Inicio inmediato mediante matriculación Online.

**Dirigido a**

Imprescindible para todos aquellos que trabajen o quieran trabajar en contacto con alimentos o en la industria alimentaria.

**¿Qué obtendrás al concluir la acción formativa?]**

Certificado acreditativo de la superación del curso en formato pdf.

**Nuestra metodología]**

Está basada en herramientas e-learning , centrandó su efectividad en los métodos de aprendizaje empleados:

- Conceptos teóricos rápidos y claras explicaciones online - Test en cada temario del curso. - Avanzar o retroceder con total libertad durante el curso. - Posibilidad de más de 1 intentos en cada examen tipo test. **La**

**estructura del curso es la siguiente]**

10 horas online, destinadas a la comprensión de la parte teórica y la realización de los ejercicios prácticos.

Para consultar las dudas que se puedan presentar existen tutorías.

La comunicación con su tutor es vía mail y obtendrá respuesta en el plazo de 24 horas.

**Observaciones]**

Los alumnos dispondrán de todo el material del curso en la propia plataforma, pudiendo hacer uso del mismo online o descargándolo para poder usarlo posteriormente sin necesidad de estar conectados a Internet.

**Duración]**

10 horas online.

## Temario del curso

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 celíacos

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.