

Curso de Alergias e intolerancias alimentarias

Online o presencial

Bon. FUNDAE

temporing formación



¿Por qué formar a tu equipo en Alergias e Intolerancias Alimentarias?

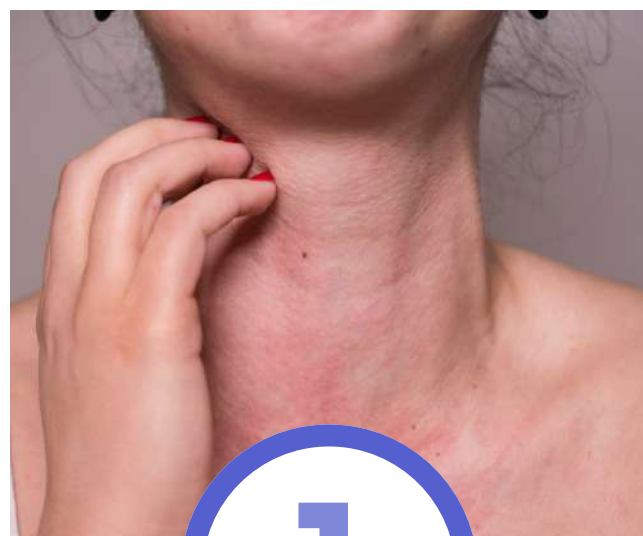
Formar a tu equipo en la gestión de alergias e intolerancias alimentarias es una medida esencial de seguridad alimentaria, pero también una responsabilidad legal y ética. Un error en la manipulación o comunicación puede tener consecuencias graves para la salud de los consumidores e incluso derivar en sanciones o pérdidas de reputación para tu empresa.

temporing**formación**



“Conocer los alérgenos no es un detalle, es una responsabilidad que salva vidas.”

¿Qué aprenderás?



1

Reconocer y diferenciar alergias e intolerancias alimentarias.



2

Identificar los alérgenos más comunes y sus riesgos.



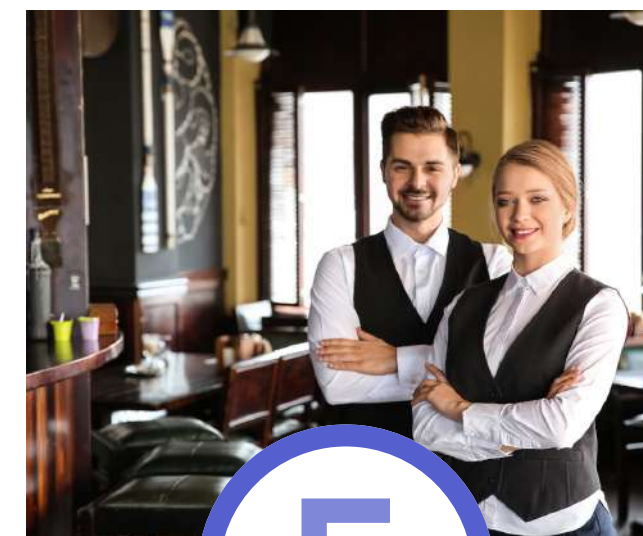
3

Prevenir la contaminación cruzada en entornos de trabajo.



4

Aplicar buenas prácticas en la preparación y servicio de alimentos.



5

Informar correctamente al consumidor y cumplir con la normativa.



Objetivos:

Capacitar a los participantes en la identificación, gestión y prevención de riesgos asociados a las alergias e intolerancias alimentarias, con el fin de proteger la salud de los consumidores, garantizar una correcta información al cliente y cumplir con la legislación vigente.

Propuesta de formación.

Introducción a las alergias e intolerancias

Contenido

- Diferencias entre alergia alimentaria e intolerancia.
- Reacciones adversas a alimentos: síntomas y consecuencias.
- Poblaciones más vulnerables.



Principales alérgenos alimentarios

Contenido

- Los 14 alérgenos de declaración obligatoria (Reglamento UE 1169/2011).
- Fuentes comunes de alérgenos ocultos.
- Nuevas tendencias en sensibilidades alimentarias.



Prevención y control de alérgenos

Contenido

- Buenas prácticas de manipulación.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Control y separación de ingredientes en cocina o línea de producción.
- Limpieza y almacenamiento seguros.



Información y normativa

Contenido

- Legislación vigente sobre alérgenos (Reglamento UE 1169/2011, etc.).
- Etiquetado obligatorio e información al consumidor.
- Cartelería, fichas técnicas y menús adaptados.
- Responsabilidades legales del personal y de la empresa.



Atención al cliente con alergias

Contenido

- Comunicación segura y clara con el consumidor.
- Gestión de pedidos especiales o restricciones dietéticas.
- Actuación ante una reacción alérgica: primeros auxilios y protocolo.



Presupuesto y horarios.



Online, virtual o presencial



Duración y horarios a medida



Fechas bajo demanda



Precio a consultar dependiendo de las necesidades



Posibilidad de
bonificación
FUNDAE

Y tú, ¿eres temporing?

training@temporing.es

[618 68 80 52](tel:618688052)



temporing formación