

Curso de Gestión de alérgenos en cocina

Online o presencial

Bon. FUNDAE

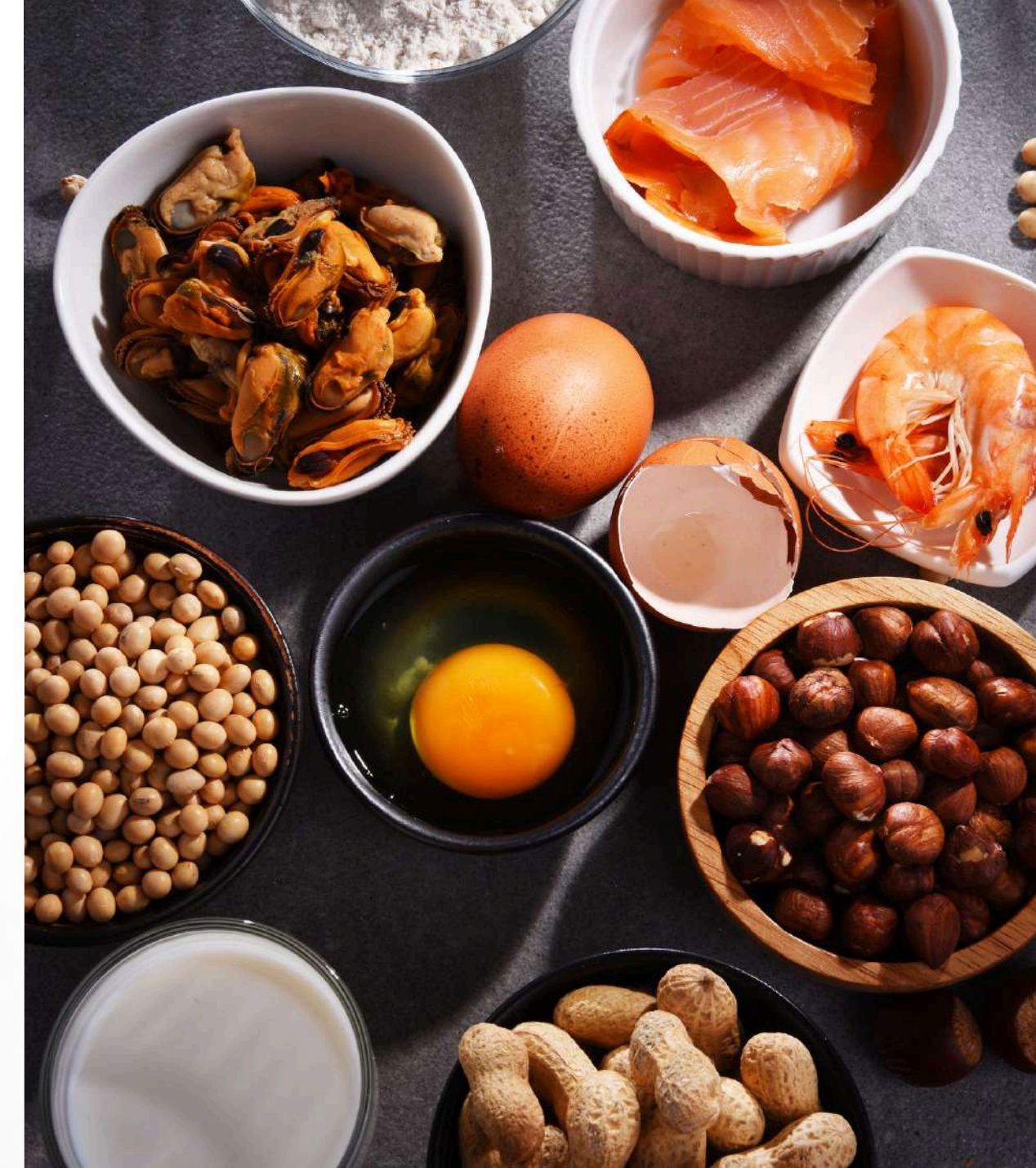
temporing formación



¿Por qué formar a tu equipo en la gestión de alérgenos en cocina?

Una mala gestión de alérgenos puede tener consecuencias graves para la salud de los clientes y para la reputación de tu negocio. Formar a tu equipo es una inversión en seguridad, profesionalismo y cumplimiento legal.

temporing**formación**



“Cuidar lo que no se ve es proteger a quienes más lo necesitan.”

¿Qué aprenderás?



1

Reconocer los principales alérgenos alimentarios.



2

Prevenir contaminaciones cruzadas en todas las etapas de la elaboración.



3

Implementar procedimientos seguros de trabajo.



4

Cumplir con la legislación vigente.



5

Informar con claridad y responsabilidad al cliente.

Objetivos:

1

Capacitar al personal de cocina y sala en la correcta identificación.

2

Manipulación y control de alérgenos alimentarios, garantizando la seguridad de los consumidores.

3

Cumplimiento de la normativa vigente.

Propuesta de formación.

Introducción a los alérgenos alimentarios

Contenido

- ¿Qué son los alérgenos y cómo afectan al organismo?
- Diferencias entre alergias e intolerancias.
- Reacciones adversas más comunes.



Normativa y obligaciones legales

Contenido

- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria.
- Derechos del consumidor.
- Responsabilidad del manipulador y del establecimiento.



Identificación de los 14 alérgenos de declaración obligatoria

Contenido

- Principales alimentos alergénicos y derivados.
- Cómo detectarlos en ingredientes y productos elaborados.



Prevención y control en cocina

Contenido

- Medidas para evitar la contaminación cruzada.
- Prácticas correctas de almacenamiento, preparación y servicio.
- Limpieza, rotulación y organización del espacio de trabajo.



Comunicación efectiva y gestión de la información

Contenido

- Etiquetado claro y preciso.
- Transmisión de la información entre cocina y sala.
- Atención segura y responsable al cliente alérgico.



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