

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS



- DURACIÓN: 10 HORAS

OBJETIVOS:

Con este curso las empresas del sector de hostelería van a ser capaces de dar respuesta a las nuevas exigencias de la población que sufre alergias alimentarias, conocerán los procesos claves para un correcto control de alérgenos y promoverán una correcta información de los alérgenos alimentarios.

CONTENIDOS:

1. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos.
2. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.
3. Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
4. La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración.

FECHAS REALIZACIÓN PRIMER SEMESTRE 2019:

➤ 1ª EDICIÓN:

- Viernes 26 de Abril : horario tarde
- Sábado 27 de Abril: horario mañana

➤ 2ª EDICIÓN:

- Viernes 7 de Junio : horario tarde
- Sábado 8 de Junio : horario mañana

ABRIL						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JUNIO						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30