

CURSO: GESTIÓN DE ALERGIAS Y INTOLERANCIAS (3h)

OBJETIVO:

Adquirir conocimientos básicos sobre alergias e intolerancias.
Conocer las bases del Reglamento 1169/2011 en cuanto a información a los consumidores.
Valorar cómo aplicar unas buenas prácticas de elaboración y servicio con alérgenos.
Cómo preparar la documentación interna para informar al consumidor de los alérgenos presentes en nuestras elaboraciones.

METODOLOGÍA Y CONTENIDOS:

Curso con base teórica que tiene por objeto proporcionar las herramientas necesarias para localizar alergias e intolerancias en la carta.

DIRIGIDO A:

Jefes de cocina, responsables.