

ÍNDICE GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA HOSTELERÍA

TEMA 1 ALERGIA E INTOLERANCIA

- Alergia alimentaria.
- Intolerancias alimentarias.
- La enfermedad celíaca.
- El Gluten.
- Principales alimentos causantes de alergias.

TEMA 2 NOVEDADES DEL REGLAMENTO (UE) 1169/2011

- Información alimentaria obligatoria.
 - Cómo afecta a la hostelería.
- Tipos de alérgenos.
- Listado de alérgenos identificados en el Reglamento.

TEMA 3 PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos.
- Plan de gestión de alérgenos:
 - Manipulación de materias primas.
 - Almacenamiento de materias primas.
 - Producción de alimentos en la hostelería.
 - Etiquetado de alérgenos e información al consumidor.

ANEXO

- Reglamento (UE) 1169/2011