

## **OBJETIVOS GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN LA HOSTELERÍA**

---

- Introducir al alumno en los conceptos de alergia alimentaria e intolerancias, que logre distinguir las diferencias entre ambos y pueda conocer sintomatologías.
- Conocer en qué consiste la enfermedad celíaca, qué es el gluten y cuáles son los principales alimentos que causan alergias y los distintos tipos de alérgenos.
- Dominar la información alimentaria obligatoria que introduce el reglamento (UE) 1169/2011 y saber cómo afectan estas novedades al mundo de la restauración y la hostelería en España.
- Estudiar el listado de alérgenos que vienen identificados en el reglamento.
- Saber elaborar un plan de gestión de alérgenos.
- Conocer los principios básicos de gestión de alérgenos.