

PLAN DE ALÉRGENOS: IMPLANTACIÓN Y GESTIÓN



AREA FORMATIVA

HOSTELERÍA

DURACIÓN

30/16 horas

MODALIDAD

MIXTA /PRESENCIAL

OBJETIVOS:

- Según el reglamento europeo 1169/2011 existe la obligación de informar a los clientes sobre los alérgenos que sus productos puedan contener, este curso capacita para ello.
- La presente acción formativa capacita al alumno para la elaboración e implantación de dicho plan de alérgenos,

CONTENIDOS:

1. INTRODUCCIÓN
 - DEFINICIONES
 - PRODUCTOS ALÉRGENOS
2. NORMATIVA
 - MARCO LEGAL
 - ESPECIFICACIONES DEL SECTOR
3. PLAN DE GESTIÓN DE CONTROL DE ALÉRGENOS
 - ELABORACIÓN
 - IMPLANTACIÓN
 - ACTUALIZACIONES

MATERIAL:

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

PRESUPUESTO:

MIXTA 210 € (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL (mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

OBSERVACIONES:

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

PERFIL DEL MONITOR:

Diplomatura o equivalente relacionada con la materia. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia en la familia profesional.

***NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**