

2017



# CURSO GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

**PRESENCIAL!**

**23 de Octubre**

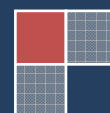
**MADRID**

(CURSO BONIFICABLE POR LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EMPLEO)



ICTE FORMACIÓN

Instituto para la Calidad Turística Española



Octubre 2017  
Duración: 3 horas

## RESUMEN

| MODALIDAD  | DURACIÓN | INVERSIÓN               | FECHA   | HORARIO            |
|------------|----------|-------------------------|---------|--------------------|
| Presencial | 3 horas  | 70€*<br>(exento de IVA) | Octubre | De 9:00 a<br>12:00 |

Incluye: docencia, material técnico actualizado, certificado de asistencia y participación en formato digital, y cafés (almuerzo no incluido). Formación exenta de IVA.

(\*) La primera y la segunda inscripción están sujetas al importe general, por lo que los descuentos se aplicarán a partir de la siguiente escala:

- Desde la 3ª hasta la 5ª inscripción enviada por la misma empresa/particular: 10% sobre el importe total de cada curso
- A partir de la 5ª inscripción enviada por la misma empresa/particular: 15% sobre el importe total de cada curso

Las empresas certificadas y adheridas al ICTE que mantienen la certificación vigente de la Q de Calidad Turística dispondrán de un descuento del 10% sobre el importe total de cada curso.

Los descuentos no son acumulables.

Este curso es bonificable por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo. El ICTE gestionará en su caso dicha bonificación de forma gratuita. Consulte condiciones en la ficha de inscripción.

Plazas limitadas.

## DIRIGIDO A

El curso está dirigido a:

- Principalmente a profesionales del sector de restauración colectiva, igualmente a instituciones con comedores colectivos, centros de educación infantil, colegios, centros geriátricos, clínicas, hospitales etc... como al de los comercios de venta de alimentos a granel.
- Operadores de industria alimentaria, manipuladores de alimentos y cualquier rango del sector de la hostelería.
- Profesionales de la hostelería así como a todas aquellas personas interesadas en adquirir los conocimientos necesarios para implantar y desarrollar protocolos y planes de control y gestión de alérgenos. Por ejemplo: biólogos, químicos, o personas relacionadas con lo relativo a la higiene, limpieza y desinfección alimentaria.

## OBJETIVOS

Que los participantes adquieran las competencias, es decir, los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para cumplir con la legislación vigente acerca de alérgenos. Informar y formar a los participantes sobre la correcta gestión de alérgenos.

Esta formación les capacitará para la implantación y dirección de la gestión de alérgenos en tu departamento.

Conocer los métodos de prevención frente a alergias e intolerancias alimentarias y los nuevos requisitos del etiquetado de productos alimentarios, según la legislación vigente.

Aplicar en la actividad laboral buenas prácticas en la gestión de alérgenos.

Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria.

## DIPLOMA DE APROVECHAMIENTO

Los participantes recibirán a la finalización del curso, el Diploma acreditativo de aprovechamiento del Curso Formativo, expedido por ICTE Formación.

## CONTENIDOS

- La importancia de la gestión de alérgenos
- Legislación aplicable
- Gestión de alérgenos en cocinas
- Información al consumidor
- Herramientas útiles para la gestión de alérgenos

## FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

El curso será impartido en las oficinas del ICTE, calle Raimundo Fernández Villaverde, 57 de Madrid.

## INSCRIPCIÓN

Cumplimente el formulario de inscripción (anexo 1).