

# ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE MENÚS ADAPTADOS A LAS DISTINTAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SKU: EVOL-4635-VNO-B | Categorías: [Higiene y Seguridad Alimentaria](#), [HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 60

### CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

## Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias

### Objetivos

- Formar al asistente sobre las alergias e intolerancias alimentarias, que son y que las diferencia, cuales son las más comunes e importantes que afectan a la sociedad actual y como adaptar nuestro negocio para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos alergénicos y no alergénicos realizando un estudio de prevención de riesgos.
- Estudiar la información que debemos facilitar al consumidor en materia de sustancias alergénicas según la legislación vigente.

### Contenidos

#### UD1. Contexto normativo.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Conceptos Generales.
- 1.3. Normativa Básica.

#### UD2. Reacciones adversas a los alimentos.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Las alergias alimentarias.
- 2.3. Las intolerancias alimentarias.
- 2.4. Diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

#### UD3. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Diagnóstico de las alergias e intolerancias alimentarias.



3.3. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias.

**UD4. Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables.**

4.1. Introducción.

4.2. Principales alimentos que causan alergias alimentarias.

4.3. Principales alimentos que causan intolerancias alimentarias.

**UD5. Aspectos reglamentarios.**

5.1. Introducción.

5.2. Legislación sobre etiquetado.

5.3. Legislación sobre alimentos sin envasar.

5.4. Legislación sobre medidas de control a implantar por las empresas.

**UD6. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias e intolerancias alimentarias.**

6.1. Introducción.

6.2. Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos.

6.3. Dietas Especiales.

6.4. Menús adaptados.

El curso online de **Elaboración y Manipulación de Menús Adaptados a las Distintas Alergias e Intolerancias Alimentarias** es perfecto para quienes desean transformar la cocina en un espacio inclusivo y seguro para todos. Este programa te enseña a crear menús equilibrados, deliciosos y adaptados a las necesidades de personas con alergias o intolerancias alimentarias, como al gluten, lactosa, frutos secos y más.

A través de lecciones prácticas y flexibles, descubrirás cómo identificar alérgenos, garantizar una manipulación responsable de los alimentos y diseñar recetas creativas que cumplan con las normativas de seguridad alimentaria. Además, aprenderás a combinar sabor, nutrición y cuidado en cada plato, demostrando que comer sano y adaptado no tiene por qué ser aburrido.

Si tienes pasión por la gastronomía y un compromiso con la salud y el bienestar, este curso es una oportunidad única para marcar la diferencia en la vida de muchas personas. ¡Conviértete en un experto en cocina inclusiva y deja una huella positiva en cada plato que sirvas!

Tal vez te interese este curso: [ESCANDALLOS](#)

O quizás este otro: [GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

