

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN SANP038PO

SKU: EVOL-8686-iNO-B | Categorías: [Atención Social y/o Sanitaria](#), [SANIDAD](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este Curso SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Sanidad. Con este CURSO SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración; reconociendo e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias; identificando los principales alimentos causantes de éstas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.

1. La alergia a los alimentos.
2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
3. La alergia al látex.
4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
5. La enfermedad celíaca.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.



2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
3. Listado de alimentos aptos para celíacos
4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
5. Principales alimentos causantes de alergias.
6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
8. El uso del látex en la manipulación de alimentos.
9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
10. Alimentos para celíacos.
11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

1. Aspectos básicos de nutrición.
2. ¿Por qué restauradores?
3. La rueda de los alimentos.
4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
5. La dieta sin gluten.
6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Principales novedades de la reglamentación vigente.
2. Los requisitos para la restauración.
3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

