



Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias alimentarias

Sku: 0650_V2

Horas: 30

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

Tema 1. Contexto Normativo. 1.1. Introducción. 1.2. Conceptos Básicos. 1.3. Algunas modificaciones del nuevo reglamento. 1.4. Listado de alérgenos de obligada declaración. Tema 2. Hipersensibilidad a los alimentos. 2.1. Introducción 2.2. Alergias Alimentarias. 2.3. Intolerancia alimentaria. 2.4. Enfermedad celíaca. Tema 3. Tratamiento de las alergias alimentarias. 3.1. Diagnóstico de alergias alimentarias. 3.2. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias. Tema 4. Alérgenos alimentarios: Principales alimentos responsables. 4.1. Introducción 4.2. Principales alimentos que causan alergias alimentarias. 4.3. Principales alimentos que causan intolerancias alimentarias. Tema 5. Aspectos reglamentarios. 5.1. Legislación sobre etiquetado con implicaciones en la salud de las personas con alergias alimentarias. 5.2. Legislación sobre medidas de control e implantadas por las empresas para garantizar la seguridad de los alimentos en lo que se refiere a alergias e intolerancias. Tema 6. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias alimentarias. 6.1. Introducción. 6.2. Dieta para la alergia a la Leche. 6.3. Dieta para la alergia al Huevo 6.4. Dieta para la alergia a Pescados y Mariscos. 6.5. Dieta para la alergia a las Legumbres. 6.6. Dietas sin Gluten. 6.7. Dieta sin Fructosa. 6.8. Algunos menús tipo para las Alergias.