



SANP038PO. Gestión de alérgenos en el sector de la restauración.

Sku: 19011IN

Horas: 50

OBJETIVOS

- 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. - Aprender a detectar qué tipo de sustancias o alimentos pueden producirnos problemas de salud como intolerancias o alergias, con el fin de estar informados en todo momento y poder así prevenir e incluso encontrar soluciones en tratamientos y sustitutos que acomoden la vida de las personas que sufren este tipo de patologías en sus distintos grados de gravedad. - Saber reconocer qué alimentos o sustancias presentes en ellos son propensos a provocar algún tipo de reacción alérgica o intolerancia en la población sensible y conocer los mecanismos de defensa que podemos activar para combatirlo. - Reconocer qué opciones alimentarias existen y pueden ser usadas como dietas específicas o sustitutas por aquellos ingredientes que causan patologías relacionadas con alergias e intolerancias. - Aprender todo lo relacionado con la información sobre los alérgenos presentes en la alimentación y la forma de comunicarla a los clientes o consumidores finales.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: Características de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos La alergia a los alimentos. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención. La alergia al látex. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos. La enfermedad celíaca. **UNIDAD 2: Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias** Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos. Listado de alimentos aptos para celíacos. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten. Principales alimentos causantes de alergias. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten. El uso del látex en la manipulación de alimentos. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex. Alimentos para celíacos. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos. **UNIDAD 3: Elaboración de ofertas gastronómicas o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias** Aspectos básicos de nutrición. ¿Por qué restauradores? La rueda de los alimentos. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria. La dieta sin gluten. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas

gastronómicas o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos. **UNIDAD 4: La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración** Principales novedades de la reglamentación vigente. Los requisitos para la restauración. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores? Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía? ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina? ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto? ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?