



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

Sku: PMAI1069

Horas: 50

Formato: HTML

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.

CONTENIDOS

1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS. 1.1. La alergia a los alimentos. 1.2.

Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención. 1.3. La alergia al látex.

1.4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos. 1.5. La enfermedad celíaca. **2.**

IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS 2.1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada. 2.2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos. 2.3. Listado de alimentos aptos para celíacos 2.4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten. 2.5. Principales alimentos causantes de alergias. 2.6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos. 2.7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten. 2.8. El uso del látex en la manipulación de alimentos. 2.9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex. 2.10. Alimentos para celíacos. 2.11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos. **3.**

ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. 3.1. Aspectos básicos de nutrición. 3.2. ¿Por qué restauradores? 3.3. La rueda de los alimentos. 3.4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria. 3.5. La dieta sin gluten. 3.6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias. 3.7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos **4. LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE**

Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN 4.1.

Principales novedades de la reglamentación vigente. 4.2. Los requisitos para la restauración. 4.3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores? 4.4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias 4.5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía? 4.6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina? 4.7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto? 4.8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?