



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

**Sku:** PS\_SANP038PO

**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 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.
- **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.
- **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.
- **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?