

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?