



SANP0008. Gestión de alérgenos en el sector de la restauración.

Sku: PS_SANP0008

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.

CONTENIDOS

- **Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas.**
 - Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos.
 - Conocimiento acerca de la alergia a los alimentos.
 - Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
 - Comprensión sobre la alergia al látex.
 - Comprensión acerca de las reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
 - Conocimiento acerca de la enfermedad celíaca.
 - Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.
 - Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.
 - Identificación de los símbolos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
 - Comprensión del listado de alimentos aptos para celíacos.
 - Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
 - Identificación de los principales alimentos causantes de alergias.
 - Identificación de los productos sustitutos para personas con alergia a alimentos.
 - Productos sustitutos para personas con intolerancia al gluten.
 - Aplicación del látex en la manipulación de alimentos.

- Identificación de objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
 - Identificación de alimentos para celíacos.
 - Identificación de referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.
- Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
 - Conocimiento de los aspectos básicos de nutrición.
 - Análisis del ámbito de la restauración.
 - Comprensión de la rueda de los alimentos.
 - Identificación de aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
 - Comprensión de la dieta sin gluten.
 - Comprensión del diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
 - Aplicación de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.
- Comunicación con el cliente y gestión de alérgenos en establecimientos de restauración.
 - Aplicación de principales novedades de la reglamentación vigentes.
 - Conocimiento acerca de los requisitos para la restauración.
 - Identificación de formas de disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores.
 - Identificación de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
 - Identificación de maneras de comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía
 - Prevención de la contaminación cruzada en el área de cocina.
 - Prevención para el uso de alérgenos.
 - Identificación de alérgenos potentes.
- **Habilidades de gestión, personales y sociales.**
 - Concienciación sobre las implicaciones para la salud de los diferentes alérgenos.
 - Capacidad para adaptar las elaboraciones culinarias a las necesidades de los posibles afectados por alergias e intolerancias, favoreciendo su participación en eventos, comidas, celebraciones.
 - Motivación hacia la mejora profesional desde la perspectiva de la salud.
 - Sensibilización hacia la importancia de la limpieza en relación con los alimentos y su manipulación, y el modo en que se realiza, en la evitación de problemas de salud.
 - Gestión de la elaboración de ofertas gastronómicas enfocadas a un público con necesidades alimenticias especiales.
 - Gestión del trato con el cliente y los requisitos a la hora de aplicar medidas sobre los alérgenos en restauración