



SANP038PO Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

Sku: PC962

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 estas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

CONTENIDOS

Unidad 1.- Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos

Para comenzar

- En esta lección introductoria te daremos la bienvenida al curso y exploraremos los conceptos básicos de alergias e intolerancias alimentarias. Descubrirás la importancia de la gestión de alérgenos en la restauración, los riesgos para la salud y el valor de la prevención en el sector. Prepárate para conocer los conceptos clave que guiarán tu aprendizaje en la unidad.

La alergia a los alimentos

- En esta lección profundizaremos en las alergias alimentarias, abordando sus mecanismos fisiopatológicos, los tipos de reacciones que pueden provocar, los conceptos clave como anafilaxia, histamina e IgE, y su relevancia en el sector de la restauración. Aprenderás cómo se desencadenan las alergias, cuáles son los síntomas más comunes, y cómo identificar y prevenir riesgos en el ambiente de trabajo. Además, explorarás los conceptos esenciales para garantizar la seguridad y una correcta gestión de alérgenos en la industria alimentaria.

- Esta lección te dotará de un conocimiento fundamental para proteger la salud de las personas alérgicas, cumplir con la normativa y ofrecer un servicio seguro y profesional. A lo largo de capítulos llenos de ejemplos, definiciones y actividades prácticas, estarás mejor preparado para enfrentar los retos diarios que supone la correcta gestión de las alergias alimentarias en la restauración.

Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención

- En esta lección profundizaremos en la relación entre las alergias alimentarias, sus causas y los enfoques de tratamiento y prevención. Estudiaremos desde los factores genéticos y ambientales que contribuyen al desarrollo de alergias alimentarias, hasta la introducción de alimentos en la infancia y las estrategias más eficaces para prevenir reacciones adversas. Además, exploraremos las principales pruebas diagnósticas y el papel fundamental de la restauración en la gestión y prevención de las alergias alimentarias.
- Conocer estos aspectos es clave para ofrecer entornos seguros, tanto en el sector de la restauración como en la vida diaria, y garantizar la salud de las personas afectadas por alergias alimentarias y sus familias.

La alergia al látex

- En esta lección, exploraremos el fenómeno de la alergia al látex y su relevante impacto en el sector de la restauración. Aprenderás qué es el látex, cómo puede desencadenar reacciones alérgicas en clientes y trabajadores, y qué medidas preventivas son clave para evitar riesgos en la manipulación de alimentos. Además, profundizaremos en la sorprendente relación entre el látex y ciertos alimentos que pueden causar reacciones cruzadas, y conocerás estrategias para identificar y manejar estos riesgos. Al finalizar, consolidarás conocimientos con actividades y ejercicios, preparando así una gestión responsable y segura en tu entorno profesional.

Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos

- En esta lección exploraremos las reacciones adversas a los alimentos que NO son originadas por el sistema inmunológico, con especial énfasis en las enterocolitis y enteropatías inducidas por proteínas alimentarias, y la diferencia con alergias e intolerancias típicas. Abordaremos casos clave como el FPIES, las enteropatías inducidas, sus síntomas, diagnóstico y tratamiento; y profundizaremos en la importancia de su correcta identificación y gestión en la restauración para garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar del cliente.
- Aprenderás mediante explicaciones detalladas, tablas comparativas, infografías y numerosos ejemplos prácticos para que consolides tus conocimientos y puedas aplicar los conceptos en contextos reales de la industria alimentaria.

La enfermedad celíaca

- En esta lección nos sumergiremos a fondo en la enfermedad celíaca, una afección autoinmune de gran relevancia en la restauración y la seguridad alimentaria. Aprenderás qué es, cómo se diagnostica, cuál es su impacto en la salud y la vida diaria

de quienes la padecen, y qué protocolos deben seguirse en la industria para garantizar la seguridad de las personas celíacas. Además, entenderás la importancia de la prevención de la contaminación cruzada y descubrirás claves prácticas para la gestión de menús y espacios gastronómicos adaptados.

- Al finalizar, reconocerás los síntomas, pruebas y tratamientos más actuales, manejarás conceptos esenciales sobre el gluten y sus riesgos, y consolidarás conocimientos con ejemplos, tablas y actividades interactivas. Esta lección te proporcionará una comprensión integral y práctica de la enfermedad celíaca, su contexto clínico y sus implicaciones en la restauración profesional.

Ejercicio práctico de libre expresión escrita

- En esta lección, tendrás la oportunidad de reflexionar y desarrollar tu propia perspectiva basada en los contenidos abordados en la unidad. A través de ejercicios de escritura libre, aplicarás los conocimientos sobre alergias e intolerancias alimentarias, profundizando tanto en los aspectos teóricos como en los prácticos del ámbito de la restauración. Aprovecha esta ocasión para demostrar creatividad, análisis crítico y ejemplos personales o profesionales que afiancen tu aprendizaje.
- Estos ejercicios están diseñados para que explores casos reales o hipotéticos, y para que desarrolles soluciones prácticas que puedas aplicar en tu entorno laboral o cotidiano.

Role playing y estado de avance

- En esta lección de repaso, tendrás la oportunidad de consolidar y repasar los conceptos clave sobre alergias e intolerancias alimentarias, así como las mejores prácticas en la gestión de alérgenos en restauración. Utilizarás tarjetas didácticas para memorizar términos esenciales y realizarás un ejercicio de roleplay para poner en práctica la comunicación segura con clientes en situaciones reales.
- Revisa los contenidos vistos y prepárate para la evaluación de la unidad, asegurando tus conocimientos en la caracterización de alergias, intolerancias, diagnóstico y prevención, incluida la enfermedad celíaca y los riesgos asociados al látex.

Evaluación de la unidad

- Pon a prueba tus conocimientos sobre la caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias, las reacciones adversas a los alimentos y las estrategias de prevención y diagnóstico tratadas en esta unidad.
- Responde las preguntas seleccionando la opción correcta en cada caso. ¡Demuestra lo que has aprendido y prepárate para avanzar en tu formación sobre gestión de alérgenos en el sector de la restauración!

Unidad 2.- Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias

Para comenzar

- En esta lección introductoria conocerás la importancia de identificar los alimentos responsables de alergias e intolerancias alimentarias, y el papel clave del etiquetado en la seguridad del consumidor. Revisaremos conceptos básicos y el marco legal relevante en Europa, España y Latinoamérica. ¡Comienza tu recorrido hacia una gestión responsable de alérgenos en restauración!

Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada

- En esta lección aprenderás a interpretar correctamente el etiquetado de alimentos y su simbología, centrándonos en la importancia que tienen para la seguridad de personas con alergias e intolerancias. Analizaremos cómo se presentan los alérgenos, los elementos obligatorios que debe contener una etiqueta, el significado de los símbolos más importantes (como los de productos aptos para celíacos) y la relevancia de las normativas tanto europeas como latinoamericanas en cuanto a etiquetado de alimentos. También revisaremos ejemplos prácticos y errores habituales, con el objetivo de fortalecer la capacidad para identificar productos seguros y evitar riesgos en la industria alimentaria y en la restauración.

Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos

- En esta lección aprenderás a identificar los principales símbolos y certificaciones que garantizan que un alimento es apto para personas con celiaquía o intolerancia al gluten. Descubrirás el significado de la espiga barrada y otras certificaciones internacionales, nacionales y regionales, cómo interpretar adecuadamente los símbolos en las etiquetas, y cuál es su valor para la protección del consumidor y la seguridad alimentaria en el sector de la restauración. Además, se expondrán ejemplos, testimonios y referencias legislativas de Europa, España y América Latina para comprender la importancia del correcto uso de estos símbolos en diferentes contextos.

Listado de alimentos aptos para celíacos

- En esta lección conocerás con detalle qué alimentos son seguros para personas celíacas, cuáles pueden implicar un riesgo y cómo identificarlos correctamente en el etiquetado. Aprenderás a diferenciar entre alimentos naturalmente libres de gluten, los que pueden estar contaminados, y aquellos prohibidos. También revisaremos la importancia de las certificaciones, la trazabilidad y las mejores prácticas para garantizar la seguridad en restaurantes y el hogar. Incluimos información clave sobre legislación aplicable en la Unión Europea, España y países de Latinoamérica.

Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten

- En esta lección, aprenderás a analizar e interpretar etiquetas de alimentos y simbología clave para las personas con alergias e intolerancias alimentarias, especialmente en relación al gluten. Explorarás cómo los alérgenos se destacan en los envases, qué símbolos garantizan la seguridad en productos sin gluten, y cómo aplicar la normativa vigente en diferentes países. Realizarás ejercicios interactivos para identificar errores frecuentes en el etiquetado y comprender la importancia de una

información clara y completa. La lección combina teoría, imágenes, infografías y retos prácticos para afianzar tu capacidad de proteger a los consumidores a través de un correcto manejo del etiquetado alimentario.

Principales alimentos causantes de alergias

- En esta lección, conocerás los principales alimentos responsables de provocar alergias e intolerancias alimentarias. Aprenderás a identificar los 14 alérgenos obligatorios según la legislación europea, española y latinoamericana, las características de cada uno, sus riesgos para la salud y en qué productos se encuentran. También contarás con herramientas prácticas para reconocer estos alérgenos en el etiquetado, comprender diferencias clave entre alergia e intolerancia, y aplicar buenas prácticas para proteger a los consumidores. Al final, reforzarás tus conocimientos con ejercicios interactivos basados en situaciones reales.

Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos

- En esta lección profundizaremos en las alternativas y sustitutos disponibles para las personas con alergias alimentarias, un conocimiento esencial para la seguridad y la inclusión en el sector de la restauración. Aprenderás a reconocer y emplear ingredientes y productos alternativos a los principales alérgenos, cómo elegirlos adecuadamente para mantener el valor nutricional y la calidad de las preparaciones, y cómo aplicarlos en la cocina real. También abordaremos normativas internacionales, europeas, españolas y de varios países latinoamericanos sobre el etiquetado, la producción y la comercialización de productos aptos para alérgicos. Esta lección es clave para ofrecer un servicio seguro, responsable y actualizado, teniendo en cuenta la diversidad de nuestros clientes.

Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten

- En esta lección, exploraremos en profundidad las diferentes alternativas disponibles para sustituir productos que contienen gluten en la alimentación diaria. Nos centraremos en harinas, panes, pastas, pizzas, postres, snacks y bebidas, profundizando en sus características, usos en la cocina y recomendaciones para garantizar una dieta segura, variada y nutritiva para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca.
- Además, analizaremos los riesgos de la contaminación cruzada, cómo leer etiquetas, y revisaremos tanto la normativa europea y española como las principales leyes latinoamericanas sobre producción, etiquetado y comercialización de alimentos sin gluten. Aprenderás a elegir productos y adaptar recetas tradicionales con alternativas seguras y atractivas.

El uso del látex en la manipulación de alimentos

- En esta lección profundizaremos en los riesgos asociados al uso del látex en la industria alimentaria y los establecimientos de restauración. Analizaremos cómo el látex puede contaminar los alimentos, los peligros para personas alérgicas, y las mejores prácticas para evitar la contaminación cruzada. Además, presentaremos

alternativas seguras al látex y repasaremos la legislación relevante, no solo en Europa y España sino también en algunos países latinoamericanos. Esta lección ayudará a futuros profesionales del sector alimentario a garantizar entornos seguros tanto para consumidores como para empleados con alergia al látex.

Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex

- En esta lección aprenderás a identificar los objetos, materiales y situaciones en la industria alimentaria y en la vida cotidiana que pueden estar asociados al látex, un material que, aunque común, representa graves riesgos para personas alérgicas. Abordaremos ejemplos concretos de utensilios, empaques, equipos y productos de uso frecuente en la manipulación de alimentos, así como alternativas seguras para eliminarlos y garantizar un entorno libre de alérgenos. Además, repasaremos recomendaciones específicas para minimizar la contaminación cruzada y exploraremos referencias legislativas relevantes no solo en Europa y España, sino también en América Latina.

Alimentos para celíacos

- En esta lección aprenderás qué alimentos son aptos y no aptos para personas con celiaquía, cómo identificarlos correctamente y la importancia de la certificación y el adecuado etiquetado. Se revisarán alimentos naturalmente libres de gluten, alimentos de riesgo y aquellos totalmente prohibidos. Además, se abordarán riesgos asociados como la contaminación cruzada y la falta de trazabilidad. Incluiremos la referencia a normativas internacionales, europeas, españolas y latinoamericanas para garantizar la máxima seguridad alimentaria en restaurantes y hogares. Al finalizar, sabrás cómo ofrecer y seleccionar alimentos seguros para celíacos con confianza.

Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos

- En esta lección, profundizaremos en las legislaciones y normativas más relevantes que regulan el etiquetado de alimentos tanto en Europa, España y países latinoamericanos. Descubrirás cómo estas normativas obligan a informar sobre alérgenos, ingredientes y demás elementos clave para garantizar la seguridad alimentaria, especialmente en personas con alergias e intolerancias como la celiaquía.
- Exploraremos el Reglamento (UE) 1169/2011, el Reglamento (UE) 828/2014, el Real Decreto 126/2015 y el Codex Alimentarius, así como ejemplos normativos de países como México, Argentina y Brasil. Verás la importancia de la trazabilidad, los peligros de la falta de certificación y los aspectos más relevantes para restauradores y consumidores que viven en regiones con distintas regulaciones. ¡Domina la normativa y protege la salud de tus comensales y clientes!

Ejercicio práctico de libre expresión escrita

- En esta lección podrás aplicar los conocimientos adquiridos sobre la identificación de alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias, el correcto etiquetado, la simbología para celíacos, y las medidas preventivas en la restauración. Utilizarás tu creatividad para proponer soluciones, analizar casos y reflexionar sobre buenas

prácticas que mejoren la seguridad alimentaria tanto a nivel local como internacional. Este ejercicio promueve la originalidad y el pensamiento crítico, fundamentales para enfrentar los retos de la gestión de alérgenos en la restauración.

Role playing y estado de avance

- En esta lección de repaso consolidarás los conocimientos esenciales sobre la identificación de alérgenos y la correcta interpretación del etiquetado alimentario, fundamentales para la seguridad en restauración. Repasarás los principales conceptos trabajados en la unidad, normas internacionales, europeas, españolas y latinoamericanas, símbolos y buenas prácticas. Además, experimentarás un roleplay aplicado para poner a prueba tus habilidades ante situaciones reales. ¡Refuerza tu aprendizaje y prepárate para demostrar lo que sabes!

Evaluación de la unidad

- En esta evaluación pondrás a prueba tus conocimientos sobre la identificación de alimentos causantes de alergias e intolerancias, la correcta interpretación del etiquetado, la simbología relacionada y los requisitos legales aplicables en distintos países. Responde atentamente cada pregunta utilizando lo aprendido durante la unidad.
- Estas cuestiones abarcan elementos clave de la seguridad alimentaria, el manejo de alérgenos, productos sin gluten, sustitutos y la legislación actual tanto europea, española como de algunos países latinoamericanos.

Unidad 3.- Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias

Para comenzar

- En esta lección introductoria descubrirás por qué la correcta gestión de alérgenos en la restauración es esencial para la seguridad alimentaria y la salud de tus clientes. Aprenderás los conceptos básicos sobre los riesgos, responsabilidades y buenas prácticas que los establecimientos deben seguir para garantizar una experiencia segura para todos. Además, conocerás la importancia de la verificación, la comunicación efectiva y la prevención de la contaminación cruzada. ¡Prepárate para iniciar tu recorrido hacia una restauración más segura y responsable!

Aspectos básicos de nutrición

- En esta lección, exploraremos a fondo los conceptos esenciales de la nutrición, desde la clasificación y función de los nutrientes, hasta su impacto en la salud y la importancia de una dieta equilibrada—fundamental para la elaboración de ofertas gastronómicas seguras para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Aprenderás a identificar los diferentes tipos de nutrientes, cómo interactúan en nuestro cuerpo y cómo su correcto manejo resulta clave en la restauración.
- Analizaremos ejemplos prácticos, casos de aplicación y errores habituales, para que puedas comprender cómo aplicar principios de nutrición en tu entorno profesional. Al

finalizar esta lección, contarás con herramientas sólidas para planificar menús y dietas personalizados que promuevan el bienestar y la seguridad alimentaria.

¿Por qué restauradores?

- En esta lección, exploraremos el papel crucial de los restauradores en la gestión de alérgenos y la seguridad alimentaria en el sector de la restauración. Analizaremos sus principales responsabilidades, cómo influyen en la calidad de vida y la salud de los clientes, y qué acciones son esenciales para garantizar una experiencia gastronómica segura y satisfactoria. Además, conoceremos buenas prácticas para prevenir riesgos, cumplir con la normativa y fortalecer la reputación del establecimiento, convirtiendo la figura del restaurador en un pilar fundamental de la seguridad alimentaria.

La rueda de los alimentos

- En esta lección exploraremos la “rueda de los alimentos”, una herramienta visual fundamental para comprender y aplicar una alimentación equilibrada en el sector de la restauración. Aprenderás cómo se clasifican los diferentes grupos de alimentos, la función de cada uno, y cómo distribuirlos adecuadamente en la dieta diaria. Analizaremos en detalle las características de cada grupo, consejos prácticos para su inclusión en menús y estrategias para respetar necesidades dietéticas especiales, como alergias e intolerancias alimentarias.
- La lección incorpora explicaciones detalladas, ejemplos gráficos y actividades interactivas para consolidar tus conocimientos. Al finalizar, estarás preparado para diseñar menús balanceados y seguros, adaptando la rueda de los alimentos a la realidad y exigencias del sector de la restauración moderna.

Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria

- En esta lección se exploran los fundamentos de la calidad y la seguridad alimentaria en el sector de la restauración, abordando tanto los protocolos y buenas prácticas, como los puntos críticos que pueden afectar a la seguridad del consumidor y la gestión de alérgenos. Aprenderás la importancia de cada etapa, desde la recepción de los alimentos hasta el servicio al cliente, y descubrirás estrategias para minimizar los riesgos, garantizar la inocuidad y cumplir con la normativa vigente.
- A través de explicaciones detalladas, ejemplos, infografías y actividades interactivas, te convertirás en un referente en la aplicación de buenas prácticas para salvaguardar la calidad y la salud en los establecimientos de restauración, con especial énfasis en la gestión de alérgenos alimentarios.

La dieta sin gluten

- En esta lección aprenderás todo lo necesario sobre la planificación y elaboración de menús sin gluten en el sector de la restauración. Descubrirás qué es el gluten, por qué es tan importante su exclusión para personas celíacas y sensibilizadas, y las mejores prácticas para evitar errores y riesgos en la cocina y el servicio. Abordarás cómo identificar ingredientes y alimentos seguros, cómo prevenir la contaminación cruzada y cómo garantizar menús seguros y equilibrados para tus clientes. Completarás tu

formación con cuestionarios, actividades prácticas y herramientas visuales que consolidarán tu conocimiento para ofrecer una experiencia alimentaria segura, nutritiva y deliciosa para todos los clientes.

Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias

- En este tema profundizaremos en los distintos pasos y buenas prácticas necesarias para diseñar menús y dietas seguras adaptadas a clientes con alergias o intolerancias alimentarias. Analizaremos el proceso completo desde la definición de los parámetros del menú, la selección y homologación de proveedores, la adaptación del menú a diversas alergias e intolerancias, la prevención de la contaminación cruzada, la formación del equipo y la comunicación con el cliente. Incluiremos herramientas visuales y ejemplos prácticos, así como ejercicios para afianzar el aprendizaje. El objetivo es dotar al estudiante de un conocimiento profesional y actualizado para la garantía total en seguridad alimentaria en cualquier establecimiento de restauración.

Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos

- En esta lección se abordan de forma detallada los protocolos, recomendaciones y medidas de seguridad imprescindibles en la elaboración de platos para personas con alergias alimentarias, alergia al látex y enfermedad celíaca. Analizaremos los riesgos más frecuentes, errores comunes en cocinas profesionales y la forma de evitarlos, desde la recepción de productos hasta el servicio final. A través de ejemplos prácticos, infografías, y situaciones reales, aprenderás a reconocer la importancia de la gestión de alérgenos y la correcta manipulación en la cocina, brindando así una experiencia segura y de calidad para todos los clientes.
- Descubre cómo aplicar medidas efectivas de prevención, cómo informar y capacitar al personal, y cómo crear un entorno confiable para personas con necesidades dietéticas especiales, minimizando al máximo los riesgos para su salud.

Ejercicio práctico de libre expresión escrita

- En esta lección tendrás la oportunidad de demostrar tu comprensión y creatividad aplicando los conceptos aprendidos en la unidad sobre la elaboración de ofertas gastronómicas y dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias. A través de ejercicios de escritura, reflexionarás y propondrás soluciones prácticas para enfrentar los retos de la gestión de alérgenos en la restauración. Aprovecha este espacio para utilizar ejemplos y propuestas originales que reflejen tu aprendizaje y tus propias perspectivas.

Role playing y estado de avance

- En esta lección de repaso, tendrás la oportunidad de consolidar los conocimientos adquiridos sobre la elaboración de ofertas gastronómicas y dietas para personas con alergias e intolerancias alimentarias. A través de tarjetas de memoria visualizarás y recordarás los conceptos clave, buenas prácticas y recomendaciones del sector.

Luego, realizarás una simulación interactiva de situación real en un entorno de restauración, practicando la comunicación y la gestión de alérgenos con clientes y personal. ¡Refuerza lo aprendido antes de pasar a la evaluación final de la unidad!

Evaluación de la unidad

- Pon a prueba tus conocimientos sobre la elaboración de ofertas gastronómicas y dietas para personas con alergias e intolerancias alimentarias en el sector de la restauración. Responde las siguientes preguntas para asegurar que dominas los conceptos clave de seguridad alimentaria, nutrición y buenas prácticas en la gestión de alérgenos.

Unidad 4.- La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración

Para comenzar

- Bienvenido a la unidad sobre la comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración. En esta lección introductoria descubrirás por qué es esencial informar y proteger a los clientes con alergias o intolerancias alimentarias, así como los fundamentos legales que rigen esta gestión en España, Europa y Latinoamérica. Además, conocerás buenas prácticas y los primeros pasos clave en la correcta manipulación de información y productos relacionados con alérgenos.
- Esta lección te preparará para profundizar en cada aspecto de la gestión de alérgenos, asegurando la seguridad y la confianza en tu establecimiento.

Principales novedades de la reglamentación vigente

- En esta lección exploraremos los cambios más recientes, relevantes y exigentes en la normativa sobre gestión de alérgenos en el sector de la restauración, tanto a nivel europeo, español como en países latinoamericanos. El objetivo es que comprendas el contexto legal que regula la información obligatoria sobre alérgenos, los requisitos de etiquetado y trazabilidad, y la importancia de cumplir estas normativas para proteger la salud de los consumidores y evitar sanciones. También analizaremos buenas prácticas para implementar eficazmente la normativa en establecimientos de hostelería y restauración.

Los requisitos para la restauración

- En esta lección, analizaremos los requisitos esenciales que debe cumplir cualquier establecimiento de restauración para gestionar los alérgenos de forma segura y conforme a la normativa vigente. Desde la implementación de sistemas de autocontrol, como el APPCC, hasta las obligaciones legales de informar a los consumidores, exploraremos los pasos clave para minimizar riesgos y proteger la salud de los clientes con alergias o intolerancias alimentarias. También incluiremos ejemplos de casos prácticos, buenas prácticas de distintas regiones de España, la Unión Europea y países latinoamericanos, así como recursos visuales para entender mejor cada proceso.

¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?

- En esta lección profunda descubrirás la relevancia de mantener la información de los alérgenos y el etiquetado de productos actualizada en el contexto de la restauración. Estudiaremos los procesos y protocolos para la correcta recepción, gestión y verificación de ingredientes desde el proveedor hasta el cliente, asegurando siempre el cumplimiento normativo en España, la Unión Europea y Latinoamérica. Aprenderás a implementar sistemas de trazabilidad, a comunicar de forma eficiente con proveedores y a evitar riesgos gracias a una gestión efectiva y responsable del etiquetado alimentario.
- Al finalizar esta lección, dominarás los pasos y mejores prácticas para asegurar una información alimentaria transparente y segura, protegiendo a los clientes con alergias o intolerancias y mejorando la reputación de cualquier establecimiento hostelero.

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias

- En esta lección profundizaremos en las sustancias y productos que pueden causar alergias o intolerancias alimentarias, con énfasis en los 14 alérgenos principales regulados en Europa y España, la forma en que estos afectan a las personas, su presencia en alimentos y productos procesados, los riesgos asociados, y las mejores prácticas para su gestión y control en la restauración. Revisaremos tanto la normativa europea como ejemplos de legislación en Latinoamérica. También aprenderás técnicas para identificar alérgenos potenciales, prevenir riesgos y asegurar la seguridad alimentaria en tu establecimiento.

¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?

- En esta lección aprenderás cómo realizar una verificación rigurosa del etiquetado durante la recepción de mercancías en establecimientos de restauración, con el objetivo de asegurar la gestión segura de los alérgenos y cumplir con la normativa vigente tanto en España, la Unión Europea como en países de Latinoamérica. Se detallan los pasos clave para controlar eficazmente los ingredientes, registrar la información obligatoria, identificar irregularidades y prevenir riesgos para los consumidores.
- La lección te brindará herramientas y ejemplos prácticos para implementar un protocolo de recepción seguro, comprender la importancia de la trazabilidad y garantizar que toda la información alimentaria esté actualizada, accesible y en conformidad con la ley.

¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?

- En esta lección se explora, en profundidad, la problemática de la contaminación cruzada en las cocinas profesionales y cómo prevenirla para garantizar la seguridad alimentaria. Abordaremos los tipos de contaminación, los protocolos de manipulación, almacenamiento y limpieza, la importancia de una adecuada formación del personal, la señalización y la gestión de utensilios, integrando buenas prácticas reconocidas, normativas europeas, españolas y latinoamericanas, y consejos prácticos para la

restauración moderna.

- Al finalizar, el estudiante será capaz de identificar los diferentes riesgos de contaminación cruzada y aplicar estrategias efectivas para evitarlos en cada zona de la cocina y en todas las fases de la manipulación de alimentos.

¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?

- En esta lección aprenderás la importancia de informar correctamente a los consumidores sobre los alérgenos presentes en productos y platos ofrecidos en la restauración. Analizaremos las distintas formas de comunicar la información (escrita, verbal y digital), los requisitos que establece la legislación europea, española y de países latinoamericanos, y las mejores prácticas para garantizar transparencia, precisión y accesibilidad. Además, se abordarán ejemplos visuales, estrategias para mejorar los menús e instrucciones clave para la capacitación del personal.

¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

- En esta lección aprenderás a identificar y gestionar los alérgenos potenciales en establecimientos de restauración. Exploraremos cómo reconocer los 14 alérgenos principales según la normativa europea y española, además de conocer su presencia en alimentos procesados y posibles fuentes ocultas. También abordaremos estrategias para prevenir la exposición a alérgenos y el cumplimiento de normativas, incluyendo referencias a normativas de Latinoamérica. Se busca dotar a los profesionales de la información y herramientas necesarias para garantizar la seguridad alimentaria de clientes con alergias e intolerancias.

Ejercicio práctico de libre expresión escrita

- En esta lección tendrás la oportunidad de profundizar en los desafíos y mejores prácticas para la gestión de alérgenos y la comunicación con el cliente en el ámbito de la restauración. Te proponemos ejercicios de expresión escrita donde podrás reflexionar, analizar situaciones reales y plantear propuestas creativas, poniéndote en el lugar de quienes deben asegurar la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo en distintos contextos.
- Aprovecha esta actividad para demostrar tu comprensión de la normativa (incluyendo la europea, española y ejemplos de Latinoamérica), tu capacidad para identificar riesgos y tu ingenio para diseñar estrategias o planes adaptados a establecimientos de restauración. ¡Da rienda suelta a tu creatividad y aplica lo aprendido!

Role playing y estado de avance

- En esta lección, reforzarás los conceptos más importantes sobre la comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración. Repasarás las normativas y obligaciones legales, las mejores prácticas para evitar la contaminación cruzada y la correcta identificación e información sobre alérgenos. A continuación, pondrás a prueba tus conocimientos a través de tarjetas didácticas y practicarás una situación real en un restaurante.

- Estas actividades te ayudarán a consolidar lo aprendido para que puedas afrontar con éxito la evaluación final de la unidad.

Evaluación de la unidad

- Esta evaluación te permitirá comprobar tu comprensión sobre la comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración. Repasarás conceptos clave sobre normativas, APPCC, comunicación, trazabilidad y prevención de riesgos alimentarios relacionados con los alérgenos.
- Responde atentamente cada pregunta aplicando lo aprendido en esta unidad. Al finalizar, tendrás una visión clara de tu nivel de conocimientos y de los aspectos que puedes reforzar para garantizar la seguridad alimentaria y la confianza de los clientes.

Unidad 5.- Evaluación final

Evaluación final

- Esta lección corresponde al examen final del curso “Gestión de alérgenos en el sector de la restauración”. Pondrás a prueba tus conocimientos sobre la identificación y gestión de alérgenos, la comunicación con el cliente, la interpretación del etiquetado y la prevención de riesgos en restauración. Responde cuidadosamente, argumenta tus propuestas y demuestra tu competencia en la aplicación de buenas prácticas y cumplimiento normativo. ¡Buena suerte!