

SANP038PO. Gestión De Alérgenos En El Sector De La Restauración

Sku: PA282

Horas: 50

Formato: HTML con Animaciones

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?