Gestión de alérgenos en el sector de la restauración (50 horas)



Categoría: Sanidad, Dietética y Nutrición
Product Tags: cursos de formación, Sanidad
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/gestion-de-alergenos-en-el-sector-de-la-restauracion-sanp038po/

Objetivo

Con el **Curso** de 50 horas de **Gestión de alérgenos en el sector de la restauración** adquirirás los conocimientos y destrezas necesarias para conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración.

Descripción

U. F. 1. CARACTERIZACIÓN 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.

U. F. 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.

U. F. 3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/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 y/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.

U. F. 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?

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 50
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 4