

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 25h

Metodología: online

Objetivos

Conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración; analizando 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 y estructura del curso

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?

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

