

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 25h

Metodología: online

Objetivos

Adquirir conocimientos de 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 y estructura del curso

1. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. 1.1. Definición de alergia e intolerancia alimentaria. 1.2. Tipos de alergias e intolerancias alimentarias. 1.3. La rueda de los alimentos.
2. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias. 2.1. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa. 2.2. Principales alimentos causantes de alergias e intolerancia. 2.2.1. Leche 2.2.2. Huevos. 2.2.3. Pescado y marisco. 2.2.4. Frutos secos. 2.2.5 cereales. 2.2.6. Legumbres. 2.2.7. Frutas. 2.2.8. El látex 2.3. Prevención de riesgos en alergias alimentarias. 2.3.1. Selección de productos 2.3.2. Contaminación cruzada 2.3.3. Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies.
3. Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas adecuadas para el tratamiento de necesidades alimenticias específicas. 3.1. Dieta hiposódica. 3.2. Dieta hipocalórica. 3.3. Dieta hipercalórica. 3.4. Dieta y anemia. 3.5. Dieta baja en azúcar. 3.6. Dieta para la osteoporosis. 3.7. Dieta astrigente. 3.10. Dieta pobre en grasa. 3.11. Protección biliar. 3.12. Dieta laxante. 3.13. Dieta para reducir el ácido úrico. Hiperuricemia.
4. Realización de elaboraciones culinarias aptas para personas con alergias e intolerancias alimentarias. 4.1. Productos sustitutivos para personas con alergias 4.1.1. Proteína de la leche de vaca. 4.1.2. Huevos. 4.1.3. Pescado y marisco. 4.1.4. Anisakis 4.1.5. Frutos secos. 4.1.6. Cereales. 4.1.7. Legumbres. 4.1.8. Frutas. 4.2. Intolerancia al gluten 4.3. El uso del látex en la manipulación de los alimentos

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

