

Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: PRL, seguridad y medioambiente

OBJETIVOS

- Conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración.
- Aprender a detectar qué tipo de sustancias o alimentos pueden producirnos problemas de salud como intolerancias o alergias, con el fin de estar informados en todo momento y poder así prevenir e incluso encontrar soluciones en tratamientos y sustitutos que acomoden la vida de las personas que sufren este tipo de patologías en sus distintos grados de gravedad.
- Saber reconocer qué alimentos o sustancias presentes en ellos son propensos a provocar algún tipo de reacción alérgica o intolerancia en la población sensible y conocer los mecanismos de defensa que podemos activar para combatirlo.
- Reconocer qué opciones alimentarias existen y pueden ser usadas como dietas específicas o sustitutas por aquellos ingredientes que causan patologías relacionadas con alergias e intolerancias.
- Aprender todo lo relacionado con la información sobre los alérgenos presentes en la alimentación y la forma de comunicarla a los clientes o consumidores finales.

CONTENIDOS

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

Introducción

Conocimiento acerca de la alergia a los alimentos

Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención

Comprensión sobre la alergia al látex

Comprensión acerca de las reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos

Conocimiento acerca de la enfermedad celíaca

Resumen

Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias

Introducción

Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada

Identificación de los símbolos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos
Comprensión del listado de alimentos aptos para celíacos
Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten
Identificación de los principales alimentos causantes de alergias
Identificación de los productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos
Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten
Aplicación del látex en la manipulación de alimentos
Identificación de objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex
Identificación de alimentos para celíacos
Identificación de referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos
Resumen

Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias

Introducción
Conocimiento de los aspectos básicos de nutrición
Análisis del ámbito de la restauración
Comprensión de la rueda de los alimentos
Identificación de aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria
Comprensión de la dieta sin gluten
Comprensión del diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias
Aplicación de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos
Resumen

Comunicación con el cliente y gestión de alérgenos en establecimientos de restauración

Introducción
Aplicación de principales novedades de la reglamentación vigentes
Conocimiento acerca de los requisitos para la restauración
Identificación de formas de disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores
Identificación de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
Identificación de maneras de comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía
Prevención de la contaminación cruzada en el área de cocina
Prevención para el uso de alérgenos

Identificación de alérgenos potenciales
Resumen