

Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Sanidad

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UD1. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos.

- 1.1. Conocimiento acerca de la alergia a los alimentos.
- 1.2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
- 1.3. Comprensión sobre la alergia al látex.
- 1.4. Comprensión acerca de las reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
- 1.5. Conocimiento acerca de la enfermedad celíaca.

UD2. 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. Identificación de los símbolos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
- 2.3. Comprensión del listado de alimentos aptos para celíacos.
- 2.4. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
- 2.5. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias.
- 2.6. Identificación de los productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
- 2.7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
- 2.8. Aplicación del látex en la manipulación de alimentos.
- 2.9. Identificación de objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
- 2.10. Identificación de alimentos para celíacos.
- 2.11. Identificación de referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

UD3. Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.

- 3.1. Conocimiento de los aspectos básicos de nutrición.
- 3.2. Análisis del ámbito de la restauración.

- 3.3. Comprensión de la rueda de los alimentos.
- 3.4. Identificación de aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
- 3.5. Comprensión de la dieta sin gluten.
- 3.6. Comprensión del diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
- 3.7. Aplicación de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.

UD4. Comunicación con el cliente y gestión de alérgenos en establecimientos de restauración.

- 4.1. Aplicación de principales novedades de la reglamentación vigentes.
- 4.2. Conocimiento acerca de los requisitos para la restauración.
- 4.3. Identificación de formas de disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores.
- 4.4. Identificación de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- 4.5. Identificación de maneras de comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía.
- 4.6. Prevención de la contaminación cruzada en el área de cocina.
- 4.7. Prevención para el uso de alérgenos.
- 4.8. Identificación de alérgenos potentes.