

SANP038PO. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.



SKU: 19011IN

Horas: 50

OBJETIVOS

- Conocer 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.
- 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.

CONTENIDO

UNIDAD 1: Características 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.

UNIDAD 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.

UNIDAD 3: Elaboración de ofertas gastronómicas 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 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.

UNIDAD 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?