

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



SKU: PS_SANP038PO

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

CONTENIDO

- **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.
- **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.

- **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.

- **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?