

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 50 horas | Modalidad: online

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.

1. La alergia a los alimentos.
2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
3. La alergia al látex.
4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
5. La enfermedad celíaca.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
3. Listado de alimentos aptos para celíacos
4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
5. Principales alimentos causantes de alergias.
6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
8. El uso del látex en la manipulación de alimentos.
9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
10. Alimentos para celíacos.
11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

1. Aspectos básicos de nutrición.
2. ¿Por qué restauradores?
3. La rueda de los alimentos.
4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
5. La dieta sin gluten.

6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Principales novedades de la reglamentación vigente.
2. Los requisitos para la restauración.
3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com