

SANP0008 GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

Categoría

Sanidad



www.clictic.es

Objetivos

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

Características



Modalidad
E-learning



Duración
50H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.com/>



Índice de contenidos

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

- 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.

- **Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.**

- 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.

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

- 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.

Índice de contenidos

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

- 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 potentes.