GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA. MCR0061

SKU: N / A | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	100
Cod.	01
Acreditado por Universidad	SI
Créditos ECTS	4

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Gestión de alérgenos en restauración y hostelería

Objetivos

Objetivo general
• Conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración.
Objetivos específicos
• Caracterizar las alergias e intolerancias alimentarias y distinguir losprincipales tipos de reacciones adversas a los alimentos.
• Interpretar el etiquetado alimentario y la simbología relacionada con alérgenos, gluten y productos aptos para personas celíacas.
• Identificar los principales alimentos y productos que pueden causar alergias o intolerancias, así como alternativas sustitutivas.
• Aplicar buenas prácticas en la elaboración de platos y ofertas gastronómicas adaptadas.
• Comunicar correctamente al cliente la información sobre alérgenos y prevenir la contaminación cruzada en establecimientos de restauración.

Contenidos

Módulo 1: Gestión de alérgenos en el sector de la restauración.
Unidad 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 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.
5.1. Alergia a los cereales y enfermedad celíaca.
5.2. Alergia a frutos secos.
5.3. Alergia al huevo.
5.4. Alergia al látex.
5.5. Productos del mar.
5.6. Frutas y verduras.
5.7. Legumbres.
5.8. Aditivos: Sulfitos.
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 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 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.

Tal vez te interese este curso: GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

O quizá este otro: Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo

Síguenos en: Instagram