GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN. SANP038PO

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 50

Cod. 01

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

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; 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.

Contenidos

Unidad 1: Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos.

 La alergia a los alimentos.
 Relación de alergias alimentarias, causas y
tratamiento/prevención.
o Mecanismo desencadenante.
o Mecanismo no mediado por IgE.
 Alergia al látex.
 Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
o Envenenamiento histamínico.
 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.
o Controlado por FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España).

o Espiga barrada.
 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.
o Alimentos aconsejados.
o Alimentos permitidos (según tolerancia).
o Alergia al pescado y anisakis.
o Alergia a los cereales y enfermedad celíaca.
o Alergia al trigo.

o Alergia al maíz.
 Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
o Para alergia al huevo.
o Para alergia al pescado.
o Para alergia al anisakis.
o Para alergia a los mariscos.
o Para alergia a los frutos secos.
o Para alergia a los cereales.
 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 celiacos.
 Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

Unidad 3: Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.

 Aspectos básicos de nutrición
 ¿Por qué restauradores?
 La rueda de los alimentos.
o Necesidades energéticas del organismo.
o Clasificación de alimentos.
 Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
 La dieta sin gluten.
o La dieta sin gluten.
o Alimentos seguros.
o Aditivos sin gluten.
 Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/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.

o Etiquetado nutricional de los alimentos.
o Etiquetas más legibles destacando posibles alérgenos.
 Los requisitos para la restauración.
 Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores.
o Recepción de la materia prima.
 Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
 Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía.
o Almacenamiento de materias primas.
 Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada.
o Separación de líneas.
o Almacenamiento del producto preparado.
 Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto.
 Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales.