

Programa formativo

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

Duración: 50 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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.
- Aprender a detectar qué tipo de sustancias o alimentos pueden producirnos problemas de salud como intolerancias o alergias, con el fin de estar informados en todo momento y poder así prevenir e incluso encontrar soluciones en tratamientos y sustitutos que acomoden la vida de las personas que sufren este tipo de patologías en sus distintos grados de gravedad.
- Saber reconocer qué alimentos o sustancias presentes en ellos son propensos a provocar algún tipo de reacción alérgica o intolerancia en la población sensible y conocer los mecanismos de defensa que podemos activar para combatirlo.
- Reconocer qué opciones alimentarias existen y pueden ser usadas como dietas específicas o sustitutas por aquellos ingredientes que causan patologías relacionadas con alergias e intolerancias.
- Aprender todo lo relacionado con la información sobre los alérgenos presentes en la alimentación y la forma de comunicarla a los clientes o consumidores finales.

Contenidos

1. Características de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos

- 1.1. La alergia a los alimentos.
- 1.2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
- 1.3. La alergia al látex.
- 1.4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
- 1.5. La enfermedad celíaca.

2. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias

- 2.1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.
- 2.2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
- 2.3. Listado de alimentos aptos para celíacos.
- 2.4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
- 2.5. Principales alimentos causantes de alergias.
- 2.6. Productos sustitutos para personas con alergia a alimentos.

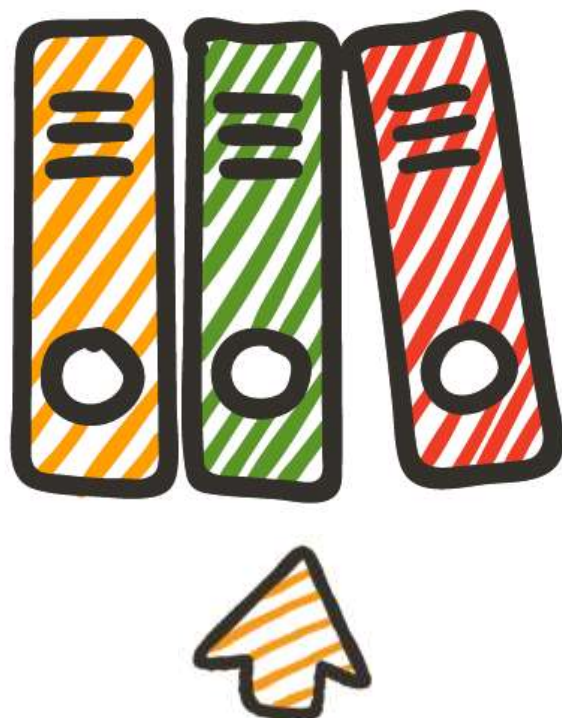
- 2.7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
- 2.8. El uso del látex en la manipulación de alimentos.
- 2.9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
- 2.10. Alimentos para celíacos.
- 2.11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

3. Elaboración de ofertas gastronómicas o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias

- 3.1. Aspectos básicos de nutrición.
- 3.2. ¿Por qué restauradores?
- 3.3. La rueda de los alimentos.
- 3.4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
- 3.5. La dieta sin gluten.
- 3.6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
- 3.7. 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

- 4.1. Principales novedades de la reglamentación vigente.
- 4.2. Los requisitos para la restauración.
- 4.3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
- 4.4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- 4.5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
- 4.6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
- 4.7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
- 4.8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com