

Gestión De Alérgenos En El Sector De La Restauración



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 420.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Personas ocupadas o desempleadas que deseen ampliar o mejorar sus conocimientos para perfeccionar las habilidades en materia de Gestión De Alérgenos En El Sector De La Restauración.

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.

CONTENIDOS

1. CARACTERIZACIÓN 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 sustitutivos 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 Y/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 y/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?

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 8 o superior, Mozilla Firefox 52 o superior o Google Chrome 49 o superior. Todos ellos tienen que tener habilitadas las cookies y JavaScript.
- Resolución de pantalla de 1024x768 y 32 bits de color o superior.