

**AF | 71002**

# Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

## DIRIGIDO A

Cualquier trabajador vinculado al sector del turismo y la hostelería.



### Duración

55 horas



### Modalidad

Teleformación

## OBJETIVOS

- Estudiar las técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración. Analizar la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias. Identificar los principales alimentos causantes de estas analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

## CONTENIDOS

### 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.
- La alergia al látex.
- Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
- La enfermedad celíaca.

### 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.
- 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.
- Productos sustitutivos para personas con alergias a alimentos.
- 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 celíacos.
- Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

### 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.
- Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
- La dieta 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.

### LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

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