

SANP038PO_ Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración

Horas

50

Acerca de este curso

Cod: PA116

- **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.
 - La alergia al látex.
 - Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
 - 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.
 - 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 alergia 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.
- **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.
 - 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.
 - **Unidad 4. 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?

¿Qué aprenderás?

- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias evitando o minimizando las contaminaciones cruzadas en cocina.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuir las, teniendo en consideración los alérgenos presentes o potenciales.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias evitando o minimizando las contaminaciones cruzadas en cocina.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.
- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo, evitando o minimizando las contaminaciones cruzadas en cocina.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto.
- Reconocer e interpretar la documentación e información del proveedor, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina, incluidas las necesidades de las personas con alergias e intolerancias.