

## **SANP038PO\_ Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración**

**Código del curso:** PA116

**Horas:** 50

### **Descripción del curso:**

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 distribuirlas, 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.