

# 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.
- Reconocer e interpretar la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias identificando los principales alimentos causantes de éstas.
- Al finalizar el curso serás capaz de analizar y aplicar las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

## DIRIGIDO A

Profesionales del sector de hostelería y restauración, incluyendo propietarios, gerentes, encargados y personal de cocina y de sala, interesados en conocer el proceso de control de alérgenos en la industria hostelera.

## DURACIÓN, MODALIDAD Y PRECIO

50 Horas

**Modalidad: elearning**

Precio: 300 €

## METODOLOGÍA

- A través de un enlace a la plataforma se introduce un usuario y un password para poder acceder al curso de referencia.
- Cada participante deberá superar las distintas unidades o capítulos de los que se componen los módulos, realizando los test, casos prácticos o ejercicios que se le vayan presentando.
- Tutorizado por un experto en la materia.

Ayudamos a tu empresa a **gestionar la bonificación** de este curso, contacte con nosotros 10 días antes del inicio del curso

## PROGRAMA (1/2)

### 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 celiaca

### 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

## CONVOCATORIAS

Las convocatorias están abiertas todo el año, puedes comenzar el curso el día que mejor te venga.

# Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración



## PROGRAMA (2/2)

### 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 intolerancia 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 intolerancia
- ¿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?

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

[elearning@camaramadrid.es](mailto:elearning@camaramadrid.es)



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

