

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



Contáctanos

91 538 38 38

91 538 35 00

