



CURSO GRATUITO

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

SANP0008 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Sanidad

Área Profesional

Servicios y Productos Sanitarios

Modalidad

Teleformación

Horas

60

Objetivos

Conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración.

Información

Curso gratuito de Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración de 60 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.

- Conocimiento acerca de la alergia a los alimentos.
- Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
- Comprensión sobre la alergia al látex.
- Etc.

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

- Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.
- Identificación de los símbolos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
- Comprensión del listado de alimentos aptos para celíacos.
- Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
- Identificación de los principales alimentos causantes de alergias.
- Etc.

3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

- Conocimiento de los aspectos básicos de nutrición.
- Análisis del ámbito de la restauración.
- Comprensión de la rueda de los alimentos.
- Identificación de aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
- Comprensión de la dieta sin gluten.
- Etc.

4. COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

- Aplicación de principales novedades de la reglamentación vigentes.
- Conocimiento acerca de los requisitos para la restauración.
- Identificación de formas de disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores.
- Identificación de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Etc.