

## GESTION DE ALERGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACION

**Inicio** 14/05/18 **Fin** 24/09/18 **Horas** 50 **Días /Horario** L 08:30 a 12:00

**Lugar** Calle de Almortza, 2, 20018 DONOSTIA **Precio** **100% Subvencionado**

**Objetivos** Conocer las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración; reconociendo e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias; identificando los principales alimentos causantes de éstas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

**Contenidos**

1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.
  - 1.1. La alergia a los alimentos.
  - 1.2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
  - 1.3. La alergia al látex.
  - 1.4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
  - 1.5. La enfermedad celíaca.
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
  - 2.1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.
  - 2.2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
  - 2.3. Listado de alimentos aptos para celíacos
  - 2.4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
  - 2.5. Principales alimentos causantes de alergias.
  - 2.6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
  - 2.7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
  - 2.8. El uso del látex en la manipulación de alimentos.
  - 2.9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
  - 2.10. Alimentos para celíacos.
  - 2.11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.
3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
  - 3.1. Aspectos básicos de nutrición.
  - 3.2. ¿Por qué restauradores?
  - 3.3. La rueda de los alimentos.
  - 3.4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
  - 3.5. La dieta sin gluten.
  - 3.6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
  - 3.7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.

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

- 4.1. Principales novedades de la reglamentación vigente.
- 4.2. Los requisitos para la restauración.
- 4.3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
- 4.4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
- 4.5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
- 4.6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
- 4.7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
- 4.8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

#### Requisitos

Trabajadores de empresas consideradas PYME y estar cotizando por Régimen general, autónomos o cooperativistas en el SECTOR de HOSTELERÍA Y TURISMO o en cualquiera de sus SECTORES AFINES con son HOSTELERÍA, AGENCIAS DE VIAJES, ALQUILER DE VEHÍCULOS CON Y SIN CONDUCTOR, EMPRESAS ORGANIZADORAS DEL JUEGO DEL BINGO (casinos y salas de juego de azar), ELABORADORES DE PRODUCTOS COCINADOS PARA SU VENTA A DOMICILIO.

Tendrán prioridad los empleados de empresas con menos de 10 trabajadores.

#### Más información

No se podrá realizar más de 90 horas de formación por persona a excepción de las acciones dirigidas a la obtención de un Certificado de Profesionalidad o que el curso sea de una duración superior.

Hay plazas muy limitadas para trabajadores en situación de desempleo.