



FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

---

# Curso de Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

# Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



## Curso de Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

<b>Familia profesional</b>	Hostelería y Turismo
<b>Horas</b>	60 horas
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Contenido vinculado a</b>	AF14519

# Descripción del curso de

## Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

### Objetivos del curso

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 estas y analizando y aplicando las técnicas de servicio en las distintas elaboraciones.

Aprender a detectar qué tipo de sustancias o alimentos pueden producirnos problemas de salud como intolerancias o alergias, con el fin de estar informados en todo momento y poder así prevenir e incluso encontrar soluciones en tratamientos y sustitutos que acomoden la vida de las personas que sufren este tipo de patologías en sus distintos grados de gravedad. Saber reconocer qué alimentos o sustancias presentes en ellos son propensos a provocar algún tipo de reacción alérgica o intolerancia en la población sensible y conocer los mecanismos de defensa que podemos activar para combatirlo.

Reconocer qué opciones alimentarias existen y pueden ser usadas como dietas específicas o sustitutas por aquellos ingredientes que causan patologías relacionadas con alergias e intolerancias. Aprender todo lo relacionado con la información sobre los alérgenos presentes en la alimentación y la forma de comunicarla a los clientes o consumidores finales.

## Programa formativo

### Unidad 1: Características 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

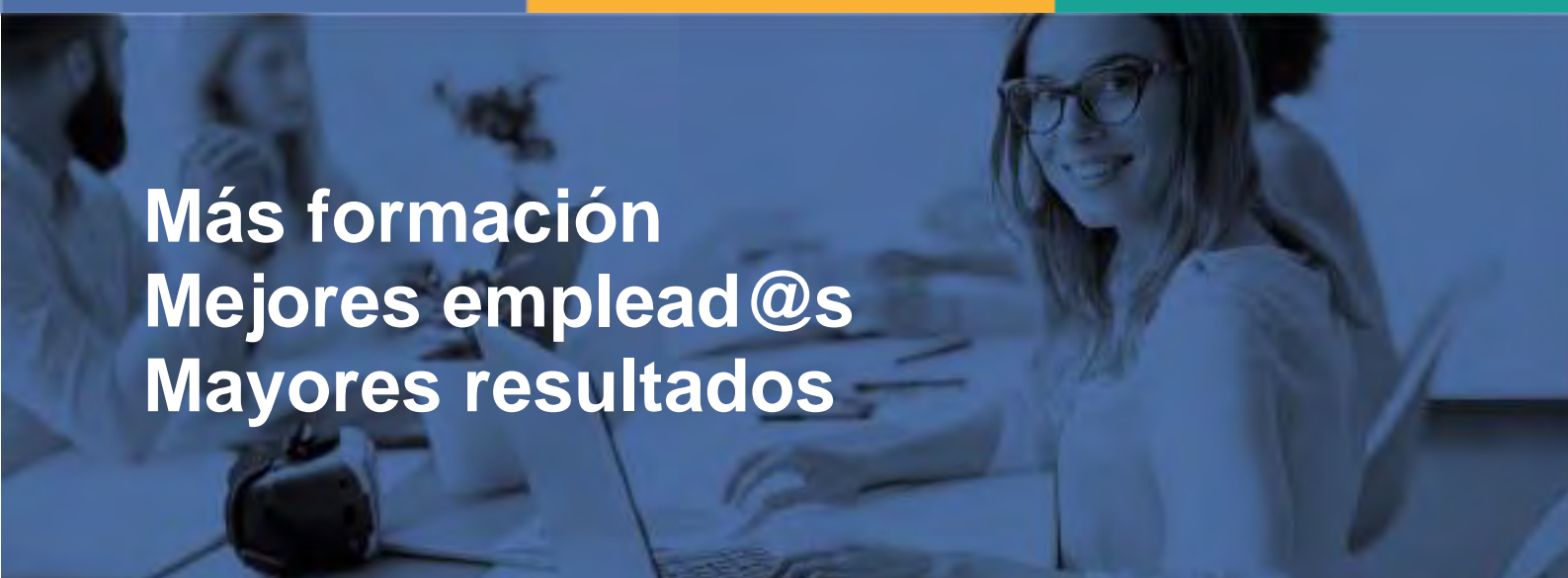
- Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.
- Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
- Listado de alimentos aptos para celíacos.
- Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada 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 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?



**Más formación  
Mejores emplead@s  
Mayores resultados**

## **Ventajas de la formación continua bonificada**

### **01 MEJORES RESULTADOS**

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

### **02 PRODUCTIVIDAD**

Aumenta la productividad de sus empleados.

### **03 SIN COSTES**

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

### **04 CLIMA LABORAL**

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

### **05 COMPROMISO**

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



# Características de nuestros cursos online

## APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

## CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

## CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · [info@audiolis.com](mailto:info@audiolis.com) · [www.audiolis.com](http://www.audiolis.com)