

TITULO: Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

HORAS: 57

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.
- 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.

CONTENIDOS:

Características de las alergias e intolerancias alimentarias.

Reacciones adversas a los alimentos Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias

Elaboración de ofertas gastronómicas o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias

La comunicación con el cliente y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración