

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN



Dirigido a:

El curso de Control de Alérgenos en el Sector de la Restauración está dirigido a:

Propietarios y Gerentes de Restaurantes: Personas responsables de la gestión de establecimientos de comida que necesitan asegurar la seguridad alimentaria.

Chefs y Cocineros: Profesionales de la cocina que deben entender la manipulación segura de alérgenos en la preparación de alimentos.

Personal de Servicio y Camareros: Empleados que interactúan con los clientes y deben estar informados sobre alérgenos para brindar un buen servicio.

Encargados de Calidad y Seguridad Alimentaria: Personas responsables de implementar y supervisar las normativas de seguridad alimentaria en los establecimientos.

Estudiantes de Gastronomía y Hostelería: Aquellos que se están formando en el ámbito de la restauración y desean aprender sobre el manejo de alérgenos.

En resumen, el curso es ideal para quienes trabajan en la restauración y desean garantizar la seguridad alimentaria relacionada con alérgenos.

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 formativos:

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.

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.

Elaboración de ofertas gastronómicas 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.

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?

Duración: 50 Horas

Fecha Inicio: 02-06-2025

Fecha Fin: 23-06-2025

Horario: -

Lugar Impartición: Consultar

Precio: 375,00€

Descuentos: PRECIO ÚNICO

Tipo de Formación: Bonificable. Todos nuestros cursos son bonificables por la Fundación Tripartita.

Requisitos: Consultar

Calendario: Estamos actualizando el contenido, perdona las molestias.

** Delfín Formación es una entidad inscrita y acreditada en el registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo de la Comunidad Valenciana.*

** Si tienes cualquier duda, por favor llámanos al 965 34 06 25 o envíanos un WhatsApp al 607 74 52 82, te responderemos lo más rápido posible.*

