

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



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 60 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

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

### CONTENIDOS

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. - Comprensión acerca de las reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos. - Conocimiento acerca de la enfermedad celíaca. • 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. - Identificación de los productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos. - Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten. - Aplicación del látex en la manipulación de alimentos. - Identificación de objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex. - Identificación de alimentos para celíacos. - Identificación de referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos. • 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. - Comprensión del diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias. - Aplicación de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos. • 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. Página 8 Habilidades de gestión, personales y sociales • Concienciación sobre las implicaciones para la salud de los diferentes alérgenos. • Capacidad para adaptar las elaboraciones culinarias a las necesidades de los posibles afectados por alergias e intolerancias, favoreciendo su participación en eventos, comidas, celebraciones. • Motivación hacia la mejora profesional desde la perspectiva de la salud. • Sensibilización hacia la importancia de la limpieza en relación con los alimentos y su manipulación, y el modo en que se realiza, en la evitación de problemas de salud. • Gestión de la elaboración de ofertas gastronómicas enfocadas a un público con necesidades alimenticias especiales. • Gestión del trato con el cliente y los requisitos a la hora de aplicar medidas sobre los alérgenos en 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 - Identificación de maneras de comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía - Prevención de la contaminación cruzada en el área de cocina. - Prevención para el uso de alérgenos. - Identificación de alérgenos potentes.

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.