

GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.

Duración: 50 horas

OBJETIVOS

Objetivos específicos

Unidad 1

Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias evitando o minimizando las contaminaciones cruzadas en cocina.

Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

Unidad 2

Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas, teniendo en consideración los alérgenos presentes o potenciales.

Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias evitando o minimizando las contaminaciones cruzadas en cocina.

Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.

Unidad 3

Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.



Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento, para poner a punto el lugar de trabajo, evitando o minimizando las contaminaciones cruzadas en cocina.

Unidad 4

Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.

Informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto.

Reconocer e interpretar la documentación e información del proveedor, analizando su finalidad y aplicación, para determinar las necesidades de producción en cocina, incluidas las necesidades de las personas con alergias e intolerancias.

CONTENIDOS

Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos

La alergia a los alimentos

Definición de alergia

Alergias e intolerancias alimenticias

Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento / prevención

A las proteínas de la leche de vaca (APLV)

Al huevo

A pescados

Al Anisakis

A mariscos

A legumbres

A frutas y hortalizas

A frutos secos

A cereales

La alergia al látex

Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos

Clasificación

Intolerancias alimentarias



La enfermedad celiaca

¿Qué es?

El gluten

Tratamiento de la enfermedad celiaca

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

Introducción

Alimentos causantes de alergias

A las proteínas de la leche de vaca (APLV)

Al huevo

A pescados

Al Anisakis

A mariscos

A legumbres

A frutas y hortalizas

A frutos secos

A cereales

Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos

Para la alergia a la proteína de la leche de vaca

Para la alergia al huevo

Para la alergia a otros 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 y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias

Aspectos básicos de nutrición

¿Por qué restauradores?

¿Por qué es necesario que los restauradores posean conocimientos sobre nutrición?

¿Qué debe saber el restaurador?

Operaciones que se producen dentro del aparato digestivo

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 y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancia 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

Gestión de alérgenos en productos no envasados en restauración

Alimentos envasados en los lugares de venta

Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad

Alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia (Artículo 9 del RD 126/2015)

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 intolerancia



¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?

Comprobaciones necesarias en la recepción

Cuestiones a tener en cuenta sobre etiquetado

Cuestiones a tener en cuenta sobre información nutricional

¿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?