

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

SANP0008 Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

El curso SANP0008 Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la sanidad. Con este curso SANP0008 Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración el alumno aumentará sus conocimientos a la hora de conservar los diferentes tipos de alimentos para prevenir alergias e intolerancias alimenticias en la restauración.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

1. Caracterización de las alergias e intolerancias alimentarias. Reacciones adversas a los alimentos.
2. - Conocimiento acerca de la alergia a los alimentos.
3. - Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
4. - Comprensión sobre la alergia al látex.
5. - Comprensión acerca de las reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
6. - Conocimiento acerca de la enfermedad celíaca.

7. Identificación de los principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias.
8. - Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.
9. - Identificación de los símbolos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
10. - Comprensión del listado de alimentos aptos para celíacos.
11. - Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
12. - Identificación de los principales alimentos causantes de alergias.
13. - Identificación de los productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
14. - Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
15. - Aplicación del látex en la manipulación de alimentos.
16. - Identificación de objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
17. - Identificación de alimentos para celíacos.
18. - Identificación de referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.
19. Elaboración de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
20. - Conocimiento de los aspectos básicos de nutrición.
21. - Análisis del ámbito de la restauración
22. - Comprensión de la rueda de los alimentos.
23. - Identificación de aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
24. - Comprensión de la dieta sin gluten.
25. - Comprensión del diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
26. - Aplicación de buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.
27. Comunicación con el cliente y gestión de alérgenos en establecimientos de restauración
28. - Aplicación de principales novedades de la reglamentación vigentes.
29. - Conocimiento acerca de los requisitos para la restauración
30. - Identificación de formas de disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores.
31. - Identificación de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
32. - Identificación de maneras de comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía
33. - Prevención de la contaminación cruzada en el área de cocina.

- 34. - Prevención para el uso de alérgenos.
- 35. - Identificación de alérgenos potentes.



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es