

Gestión de alérgenos en el sector de la restauración

Formación online • 50 horas de duración

2 créditos ECTS

CENTRO
COLABORADOR



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

CARACTERÍSTICAS

Objetivos principales del curso

Conoce 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.



50 horas • 2 créditos ECTS

Válidos en concursos-oposición, traslados, bolsas de contratación, oposiciones y plazas interinas.



Doble titulación:

- Diploma de Aprovechamiento de Femxa.
- Título certificado por la Universidad Nebrija*.



Formación de calidad:

Metodología 100% online y tutor especializado.



Formación online (bonificable hasta el 100%)



TEMARIO

¿Qué **aprenderás** con nosotros?

1

CARACTERIZACIÓN 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.

2

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.
- 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.
- Alimentos para celíacos.
- Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

3

ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

- Aspectos básicos de nutrición.
- ¿Por qué restauradores?.
- La rueda de los alimentos.
- La dieta sin gluten.
- Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/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.

4

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?.





100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación**, **acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

¿Qué ventajas tiene la formación online?:



Fácil de utilizar: no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.



Tutor personal: se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



Vídeos y herramientas multimedia: Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



Disponible las 24 horas: se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



Tutorías telefónicas: el tutor estará disponible telefónicamente.

CENTRO
COLABORADOR



UNIVERSIDAD
NEBRIJA