



ALERGIAS E INTOLERANCIAS EN HOSTELERÍA (60h)

OBJETIVOS

Formar al asistente sobre las alergias e intolerancias alimentarias, que son y que las diferencia, cuales son las más comunes e importantes que afectan a la sociedad actual y como adaptar nuestro negocio para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos alergénicos y no alergénicos realizando un estudio de prevención de riesgos.

Estudiar la información que debemos facilitar al consumidor en materia de sustancias alergénicas según la legislación vigente.

CONTENIDO

UD1. Contexto normativo.

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Conceptos Generales.
- 1.3. Normativa Básica.

UD2. Reacciones adversas a los alimentos.

- 2.1. Introducción.
- 2.2. Las alergias alimentarias.
- 2.3. Las intolerancias alimentarias.
- 2.4. Diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

UD3. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Diagnóstico de las alergias e intolerancias alimentarias.
- 3.3. Tratamiento de las alergias e intolerancias alimentarias.

UD4. Alérgenos alimentarios: principales alimentos responsables.

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Principales alimentos que causan alergias alimentarias.
- 4.3. Principales alimentos que causan intolerancias alimentarias.

UD5. Aspectos reglamentarios.

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Legislación sobre etiquetado.
- 5.3. Legislación sobre alimentos sin envasar.
- 5.4. Legislación sobre medidas de control a implantar por las empresas para garantizar la seguridad de los alimentos.

UD6. Elaboración de menús adaptados a las diferentes alergias e intolerancias alimentarias.

- 6.1. Introducción.
- 6.2. Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos.
- 6.3. Dietas Especiales.
- 6.4. Menús adaptados.