

ELABORACIÓN DE CARTA DE ALÉRGENOS

Objetivos

Con este curso el alumno podrá obtener los conocimientos en materia de alérgenos además de aprender a renovar o diseñar la carta del menú en relación al cumplimiento de la nueva normativa de ley de información alimentaria (Alérgenos) que obliga a todos los restaurantes a informar a sus clientes de los platos que contienen alimentos causantes de alergias o intolerancias alimentarias

Índice

Tema 1. Introducción

- 1.1.- Etiquetado sobre alérgenos
 - 1.1.1.- El etiquetado importa mucho
- 1.2.- Conceptos previos
 - 1.2.1. - Trazabilidad y cadena alimentaria
 - 1.2.2.- El manipulador de alimentos
 - 1.2.3.- Normativa de referencia
 - 1.2.3.1.- Normativa de referencia para descargar
- 1.3.- Qué información facilitar al consumidor
- 1.4.- Gestión de alérgenos en la hostelería
 - 1.4.1.- Cómo afecta el reglamento al sector de la hostelería
 - 1.4.2.- APPCC en restauración
 - Resumen
 - Autoevaluación

Tema 2. Alergias e intolerancias alimentarias

- 2.1.- Alergias alimentarias
 - 2.1.1.- Las alergias alimentarias en la actualidad
 - 2.1.1.1.- Se multiplican las alergias a los alimentos
 - 2.1.2.- Síntomas de una alergia alimentaria
 - 2.1.3.- Alergias alimentarias más comunes
 - 2.1.4.- Alergia al pescado y al marisco
 - 2.1.5.- Asociación Española de personas con alergias a alimentos y látex
- 2.2.- Intolerancias alimentarias
 - 2.2.1.- Principales intolerancias alimentarias
 - 2.2.2.- La enfermedad celíaca
 - Resumen
 - Autoevaluación

Tema 3. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa

- 3.1.- Cereales con gluten
 - 3.1.1.- Alimentos con gluten
 - 3.1.2.- La dieta sin gluten
- 3.2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos

- 3.2.1.-Alimentos con crustáceos
 - 3.3.- Huevos y productos a base de huevo
 - 3.3.1.- Alimentos que pueden contener huevo
 - 3.4.- Pescado y productos a base de pescado
 - 3.4.1.-Alimentos que pueden contener pescado
 - 3.5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets
 - 3.5.1.-Alimentos que pueden contener cacahuets
 - 3.6.- Soja y productos a base de soja
 - 3.6.1.-Alimentos que pueden contener soja
 - 3.7.- Leche y sus derivados
 - 3.7.1.-Alimentos que pueden contener leche
 - 3.8.- Frutos de cáscara (frutos secos) y productos a base de productos secos
 - 3.8.1.- Alimentos que pueden contener frutos de cáscara
 - 3.9.- Apio y productos derivados
 - 3.10.- Mostaza y productos derivados
 - 3.11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
 - 3.12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total
 - 3.13.- Altramuces y productos a base de altramuces
 - 3.14.- Moluscos y productos a base de moluscos
- Resumen
- Autoevaluación

Tema 4.-Elaboración de la carta de alérgenos en hostelería

- 4.1.- Qué información debemos proporcionar al cliente
 - 4.1.1.- Información a recibir por el consumidor
 - 4.1.2.- Formas en la que podemos proporcionar la información
 - 4.1.3.- Comunicación vía oral de alérgenos
 - 4.1.4.- Comunicación por escrito sobre alérgenos
 - 4.2.- Cómo elaborar la ficha del plato
 - 4.2.1.- Contenidos de la ficha del plato
 - 4.2.2.- Los ingredientes y los proveedores
 - 4.2.3.- Alérgenos y trazas en la ficha del plato
 - 4.2.4.- Ejemplo de ficha de plato con alérgenos y trazas
 - 4.3.- Cómo elaborar la carta de alérgenos
 - 4.3.1.- La carta de alérgenos
 - 4.3.2.- Formatos de la carta de alérgenos
 - 4.3.3.- Edición de la carta de alérgenos
 - 4.3.4.- Puntos clave en la información de alérgenos
 - 4.3.5.- Ejemplos de cartas de alérgenos
 - 4.3.6.- Web Hostelería y nutrición
- Resumen
- Autoevaluación

Tema 5.-Buenas prácticas en la gestión de alérgenos

- 5.1.- Control de proveedores y adquisición de productos
- 5.2.- Recepción de productos
- 5.3.- Preparación de comidas
- 5.4.- Almacenamiento y refrigeración de comidas ya elaboradas
- 5.5.- Durante el servicio

5.6.- Limpieza

Resumen

Autoevaluación