

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AP0652

Nombre: Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Formar al asistente sobre las alergias e intolerancias alimentarias, qué son y qué las diferencia, cuáles son las más comunes e importantes que afectan a la sociedad actual y cómo 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

Contenidos:

UD1. Introducción

- 1.1. Conceptos generales
- 1.2. Normativa básica

UD2. Reacciones adversas a los alimentos

- 2.1. Las alergias alimentarias
- 2.2. Las intolerancias alimentarias

UD3. Alérgenos alimentarios

- 3.1. Principales alimentos que causan alergias alimentarias
- 3.2. Principales alimentos que causan intolerancias alimentarias

UD4. Aspectos reglamentarios referentes a alergias e intolerancias alimentarias

- 4.1. Legislación sobre etiquetado
- 4.2. Legislación sobre alimentos sin envasar

UD5. Elaboración de menús adaptados

- 5.1. Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos
- 5.2. Dieta para la alergia a la leche
- 5.3. Dieta para la alergia al huevo
- 5.4. Dieta para la alergia a pescados y mariscos
- 5.5. Dieta para la alergia a los frutos secos
- 5.6. Dieta para la alergia a las legumbres
- 5.7. Menú sin pescado

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AP0652

Nombre: Elaboración y manipulación de menús adaptados a las distintas alergias e intolerancias alimentarias

Duración: 10 horas

Modalidad: Teleformación

5.8. Menú sin gluten

5.9. Menú sin lactosa