



SAVIA
FORMACIÓN

www.saviaformacion.com



Título de la acción formativa: **Gestión de alérgenos en el sector de la restauración (SANP039PO)**

Duración: **50 horas**

Modalidad: **Presencial**

¿EN QUÉ CONSISTE EL CURSO?

En este curso gratuito y presencial para trabajadores de hostelería (y desempleados), se adquieren conocimientos sobre reacciones adversas de los alimentos, principales alimentos causantes de alergias e intolerancias alimentarias, elaboración de ofertas gastronómicas relacionadas con las alergias e intolerancias y la gestión de alérgenos en establecimientos de restauración.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Dirigimos este curso, en primer lugar, a personas ocupadas que desarrollen su profesión en el sector de la hostelería.

Trabajadores de microempresas (empresas de menos de 10 trabajadores) del sector de hostelería, que pertenezcan a alguno de los siguientes colectivos prioritarios:

- Trabajadores con baja cualificación (grupos de cotización 6, 7, 9 y 10)
- Mayores de 45 años
- Mujeres
- Personas con discapacidad
- Trabajadores con contrato a tiempo parcial
- Trabajadores con contrato temporal

Adicionalmente, reservamos un 30% de las plazas a personas desempleada; teniendo especial consideración por aquellas que sean desempleadas de larga duración.

¿CUÁLES SON NUESTROS OBJETIVOS?

El objetivo principal del curso es conocer 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.

¿QUÉ SALIDAS LABORALES LE OFRECEMOS?

La gestión de alérgenos se ha convertido en una de las formaciones más demandadas en el sector de la hostelería y la restauración siendo indispensable en cualquier empleo donde se manipule y prepare alimentos:

¿QUÉ TITULACIÓN RECIBE?

Tras cursar la formación recibirá el Diploma que acredita la superación de la formación y los conocimientos en ella adquiridos. Esta titulación incluirá el nombre y contenidos del curso, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno/a y el sello de las entidades que subvencionan el curso: Ministerio de Empleo y Seguridad Social y FSE (Fondo Social Europeo); que dotan de oficialidad al curso.

¿CUÁL ES NUESTRA METODOLOGÍA?

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de impartición de la acción formativa así como las tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios que se puedan plantear. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo.

La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso y aprobar un examen final de la acción formativa. Se exigirá un mínimo de asistencia a clase –este porcentaje se establecerá en cada edición y, por lo general, será del 80%–.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1.

CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS. 1.1. La alergia a los alimentos. 1.2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención. 1.3. La alergia al látex. 1.4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos. 1.5. La enfermedad celíaca.

UNIDAD DIDÁCTICA 2.

IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. 2.1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada. 2.2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos. 2.3. Listado de alimentos aptos para celíacos. 2.4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten. 2.5. Principales alimentos causantes de alergias. 2.6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos. 2.7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten. 2.8. El uso del látex en la manipulación de alimentos. 2.9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex. 2.10. Alimentos para celíacos. 2.11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3.

ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. 3.1. Aspectos básicos de nutrición. 3.2. ¿Por qué

restauradores? 3.3. La rueda de los alimentos. 3.4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria. 3.5. La dieta sin gluten. 3.6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias. 3.7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4.

LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

4.1. Principales novedades de la reglamentación vigente. 4.2. Los requisitos para la restauración. 4.3. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores? 4.4. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. 4.5. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía? 4.6. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina? 4.7. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto? 4.8. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

¿CÓMO INSCRIBIRTE?

Solicita más información sin compromiso. Estamos a tu disposición en Fuengirola y Alameda, en los teléfonos 951 539 162 – 651 897 485 (también en Whatsapp) y en el e-mail: info@saviaformacion.com

- Savia Formación en Fuengirola
C/ Isla Mallorca 17, Edf. Ajolín, blq. 3 local 2 (29640, Málaga)
- Savia Formación en Alameda
C/ Sevilla 2, P.I. La Amarguilla (29530, Málaga)

También puedes encontrarnos en las redes sociales:



ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

N° ES058153-1



ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

N° ES058153-1

